



A photograph of a traditional Japanese garden. In the foreground, there are moss-covered rocks and a path. In the background, a stone lantern is visible among trees and foliage. The scene is peaceful and natural.

伝統と革新が織りなす Made in Japanの道のり

長い歴史の中で育まれた独自の食文化や匠の技が、
人々の生活に溶け込み継承されてきた日本の伝統。

そんな、先人たちが積み重ねてきた伝統は
時代の移り変わりとともに見つめ直され、
新たな魅力を模索し続けてきました。

伝統と革新を絶えず繰り返す日本の道のりは
人々の心を動かし、現代にまで続いています。
長い道のりを歩み育まれてきた名品の物語に
想いを馳せながら「Made in Japan」の足取りを
どうぞ、ゆっくりと辿ってみてください。

未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

香蘭社

有田焼の老舗「香蘭社」の描く、 サファリワールド

日本の磁器の歴史とともに歩んできた香蘭社。明治29年には宮内省御用達の栄を授かるなど有田色絵磁器を代表する香蘭社のイメージは、艶やかで美しいルリ釉を思う方が多いのではないのでしょうか。そんなイメージを覆すファッショナブルで遊び心あふれるサファリシリーズは、実は15年以上前からアイテムを増やしてきている人気シリーズです。カップに描かれた模様がソーサーにあるシルエットに映りこむと動物が浮かび上がります。横から見て、上から見てください。ティータイムの会話が盛り上がる事間違いなしです。



カップのストライプ柄が、ソーサーに描かれた馬をシマウマに変えてくれます。



〈香蘭社〉

レオパード カップ&ソーサー&プレートセット

申込番号 **L 3450-42**

●商品:カップ(約口径8.5×高さ6.5cm・140ml)・ソーサー(約径14.5×高さ1.5cm)・プレート(約径20×高さ2cm)各1

●材質:磁器 ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

〈香蘭社〉

ゼブラ カップ&ソーサー&プレートセット

申込番号 **L 3450-41**

●商品:カップ(約口径8.5×高さ6.5cm・140ml)・ソーサー(約径14.5×高さ1.5cm)・プレート(約径20×高さ2cm)各1

●材質:磁器 ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

未来へつなぐ日本の技

伝統と革新



時間の偉大な力を授かった 長期熟成酒

長い年月をかけて熟成した、豊かな香りとふくよかな押し味を楽しめる、美しい日本酒「百々登勢」。濃醇ながらも口当たりの良いまろやかさで、日本酒を飲み慣れていない方にもお楽しみいただけます。手掛けたのは金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵「福光屋」。日本酒に熟成という概念がないことに疑問を抱いた12代当主福光博が1959年より研究を開始。最適な酒米や最善の仕込みの研究を重ね、13代当主へと受け継がれ、1994年に誕生しました。



たっぷりとしたワイングラスで豊かな香味をお楽しみください。



長期熟成純米酒 百々登勢二十年

産地	石川県(米/国内産)
原材料	米、米麹
アルコール度数	18度
飲み口	甘 ● ● ● ● ● 辛
飲み頃温度	常温

〈福光屋〉

長期熟成純米酒 百々登勢二十年

申込番号 **L 3450-61**

●百々登勢二十年300ml

※商品情報等が変更になる場合がございます。





N
NAGAE

酒器と共に、 過去と未来に想いをはせる



〈ナガエプリュス〉
SHIZUKU お猪口ペア

申込番号 **L 3450-71**

●商品:お猪口(約口径7.7×高さ4cm・65ml)×2

●材質:錫 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

水の持ちを良くし、味をまろやかにすると言われており、古くから飲食器として使用されてきた錫。高純度の錫鑄物の酒器SHIZUKUのイメージは鍾乳石を創る滴の営み。数千年、数万年の時を経て形成される鍾乳洞の「しずく」の営みを想い、お酒を呑みながら自然とともにある自分を感じてもらいたい、ゆっくりと過ごしてほしい、という思いが込められています。わたしのとなりに、そっといる。ナガエプリュスは富山県高岡をベースに、未来へ循環できるものづくりを行っています。



3代目が考えた、日常に寄り添う あたらしい桐箱のカタチ

古くて新しい米びつのカタチ。桐のもつ調湿性と防虫効果がお米を美味しく保ちます。創業は1929年。博多人形や三味線などの伝統工芸品の桐箱作りが始まりの「増田桐箱店」。3代目は大切なものをいれる「箱」を主役にしたいという想いから、さまざまな加工の技術や仕上げ、異素材の組み合わせで、アイデアあふれる商品をつぎつぎと生み出しています。



〈増田桐箱店〉キャスター付米びつ

申込番号 **L 3450-81**

●商品:約20×29.8×高さ37cm・容量約10kg ●材質:米びつ/桐・ブラックチェリー、枳/桐 ●内容:1合枳・キャスター付 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

orise

老舗麴メーカーの 香りやわらかな甘酒と麴調味料

室町時代から麴菌をつくり続けている「杵屋三左衛門」。「orise」シリーズのすべての商品は砂糖を使用していません。麴の豊かな香りと米のすっきりとした甘みで、ほっとする贅沢な時間をお届けします。希釈タイプの甘酒は、水やお湯で濃さを調整していただく他、お好みのお飲み物で割ってお楽しみいただけます。麴調味料の「塩麴」「かける麴」は麴の旨味で、お料理をワンランクアップさせてくれます。米麴の豊かな香りと優しい甘さで自分をいたわる特別な時間をお過ごしください。



砂糖不使用の優しい甘味「純米」。



〈orise〉

甘酒（希釈タイプ）&麹調味料セット

お届け
ご希望日

申込番号 **L 3451-01**

冷凍

●セット内容:甘酒(純米) 200g・甘酒(小豆) 200g・甘酒(いも) 200g・麹調味料(塩麹) 200g・麹調味料(かける麹) 200g 各4 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:愛知県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

未来へつなぐ日本の技

伝統と革新



こんな鉄のフライパンだったら使って
みたい。育てながら長く寄り添う

大阪の小さな町工場藤田金属株式会社。1951年の創業以来ひたすら鉄フライパンを作り続けてきました。製造委託から自社ブランドにシフトチェンジさせた3代目。“食の時間をデザインする”フードデザイナー中本千尋と共同開発したのは、重たい、引っ付く、使いにくそう。などのイメージが強くてなかなか手を出せない「鉄のフライパン」を、スタイリッシュで使ってみたいと思わせるアイテムに。取手をつけたまま調理ができて、そのままテーブルへ。



テーブルを彩るスタイリッシュなデザインでフライパンからお皿に。



〈藤田金属〉
着脱式ハンドルフライパンセット

申込番号 **L 3451-21**

●商品:フライパン小(約径20×高さ4cm・重量約550g)・大(約径26×高さ5.5cm・重量約890g)・着脱式ハンドル・コルクハンドルカバー各1 ●材質:鉄(ハードテンパー加工・底厚1.6mm) ●日本製

[食器洗浄機使用不可] [ガス火・IH200V可] [オープン可]
※掲載商品はハードテンパー加工(焼付油ならし)をしているため、温度・湿度や環境により焼きムラ・黒い斑点ができる場合がございます。また、油が多少本体に残っている場合がございます。

※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。



TABLE LAMP ICHI

コードレスでシンプル。電源は停電時
にも安心、入手簡単な単三乾電池



ブラック

ホワイト

〈イチ〉 テーブルランプ

申込番号 **L 3451-31** / ホワイト

L 3451-32 / ブラック

- 商品:約径10×高さ26.6cm・暖色LED球 ●材質:本体/鉄(粉体塗装) ●内容:約8~80時間連続使用可 ●機能:調光4段階切替・約1時間オフタイマー ●電池:単三乾電池4本使用(別売)
- 日本製
- [組立式] [電池別売]

※商品情報等が変更になる場合がございます。

大阪の小さな町工場藤田金属株式会社。1951年の創業以来ひたすら鉄フライパンを作り続けてきました。新しいことをしたい。好きな場所で作業をするために、気軽に持ち運べる照明を作りたいと考えた3代目。クリエイティブユニットTENTと一緒に試行錯誤を繰り返し、ようやくたどり着いたミニマルな照明ICHI。約1時間後にフワッと消える照明だから「イチ」。分解したときの様子の「1:」はロゴに。ミニマルなデザインの“ただの灯り”です。



warew

梅[※]の全てを活かしたい、もっと梅[※]の
可能性を突き詰めていきたい

日本の伝統や文化、ものづくりを未来に継承していくことの一助になりたいという想いから、国産の天然素材に特化したナチュラルオーガニックのスキンケアブランドとして誕生したwarew。梅・桜皮・松葉・厚朴（すべて保湿成分）という厳選したベースの4つの成分の中で、特に着目したのは昔からとても大切にされてきた食材のひとつ、梅[※]。伊豆に自社梅園を開園し、果実だけではなく、根や芽、枝、葉など様々な部分を採取して研究をかさねています。

※保湿成分



〈ワリュウ〉スキンケアセット

申込番号 **L 3451-41**

●商品:エマルジョンアクア120mL・アイクリーム
20g各1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

Explore Japan
All Prefectural Gift

日本の贈り物

歴史・風土が生み出す 美味・名品を訪ねて

豊かな風土に育まれた美味。技を磨き、知恵と工夫を凝らした名品。
47各都道府県が誇るそれぞれの土地ならではの一品をお届けします。



関東・甲信越エリア

27
60

- ⑤ 茨城県 ⑨ 栃木県 ⑩ 群馬県 ⑪ 埼玉県
- ⑫ 千葉県 ⑬ 東京都 ⑭ 神奈川県 ⑮ 新潟県
- ⑯ 山梨県 ⑰ 長野県



北海道・東北エリア

3
26

- ① 北海道 ② 青森県 ③ 岩手県 ④ 宮城県
- ⑤ 秋田県 ⑥ 山形県 ⑦ 福島県



近畿エリア

83
102

- ②⑤ 滋賀県 ②⑥ 京都府 ②⑦ 大阪府 ②⑧ 兵庫県
②⑨ 奈良県 ③⑩ 和歌山県



東海・北陸エリア

61
82

- ①⑧ 富山県 ①⑨ 石川県 ②⑩ 福井県 ②⑪ 岐阜県
②⑫ 静岡県 ②⑬ 愛知県 ②⑭ 三重県



九州・沖縄エリア

131
160

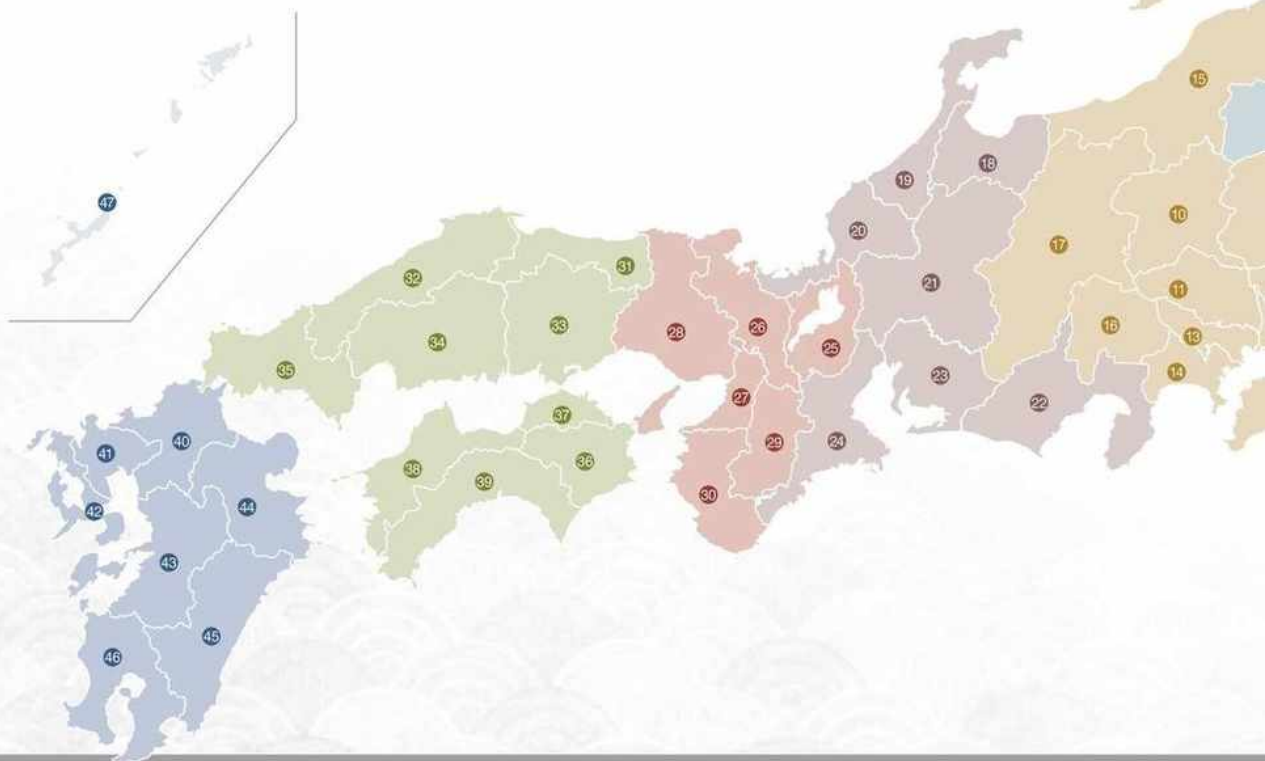
- ④⑩ 福岡県 ④⑪ 佐賀県 ④⑫ 長崎県 ④⑬ 熊本県
④⑭ 大分県 ④⑮ 宮崎県 ④⑯ 鹿児島県 ④⑰ 沖縄県



中国・四国エリア

103
130

- ③① 鳥取県 ③② 島根県 ③③ 岡山県 ③④ 広島県
③⑤ 山口県 ③⑥ 徳島県 ③⑦ 香川県 ③⑧ 愛媛県
③⑨ 高知県



HOKKAIDO TOHOKU

北海道・東北エリア

時が育んだ雄大な絶景

北海道

① 白金青い池

防災工事の際、堰堤に川の水がたまってできた人造湖。不思議なほど青い色をたたえた水面に、立ち枯れたカラマツが映りこみ、まるで別世界へ来たかのような神秘的な風景。



北海道 美瑛町

青森県

②

奥入瀬溪流



青森県 十和田市

十和田湖から流れ出る、およそ14kmの溪流。深い自然林におおわれ、美しい水の流れや様々な奇岩、壮大な滝があり、息を呑むほどの溪谷美に魅了される。

宮城県

③

鳴子峡



宮城県 大崎市

鳴子温泉から中山平温泉まで、約4.5km続く溪谷。紅葉シーズンになると、木々が赤や黄に色づくとともに、合間に覗く松の緑や岩肌が美しさをいっそう引き立てる。

北海道産のいくらと
帆立を贅沢に食す





北海道の秋鮭定置網漁はまさに季節の風物詩です。



衛生管理の行き届いた工場で作業でパック詰めをしております。

海水がもたらす 海の恵み

近年、温暖化の影響で海の環境も変わり水揚げ量が激減し貴重な食材となった秋鮭。

北海道では毎年9月頃から秋鮭漁が一斉に解禁となります。旬の秋鮭からとれる「いくら」は透き通った濃い朱色。この色は川に放流した鮭の稚魚が海に出て食べる甲殻類の色素成分が影響していると言われております。定置網で水揚げされた新鮮な秋鮭の薄皮原卵を丁寧にもみほぐし、特製の醤油たれに漬け込み仕上げました。

風味の良い薄口ですので、素材自体の旨味を存分にお楽しみいただけます。

ホタテといくらを ほおぼる幸せ

いくらには温かいご飯にのせてお召し上がりいただける他、手巻き寿司や大根おろしなどとあわせて酒の肴としても美味しくお召し上がりいただけます。口に入れて噛んだ時のプチッとした程良い食感と甘みは、一度食べたらクセになる美味しさです。本製品は1パックが小井ぶり1食分の食べ切りサイズです。召し上がる分だけを冷蔵庫に移し解凍後、加熱をせずにお召し上がりください。

北海道産のいくら醤油漬けを存分にご堪能いただけます。

また、ホタテバター焼きは、北海道産のホタテ貝アスパラ・コーンを使用しています。磯の香りとバター風味、プリプリの食感をお楽しみいただけます。

ホタテバター焼きセット&いくら醤油漬け

お届けご希望日

申込番号 **L 5460-61**

冷凍

●セット内容:ホタテバター焼きセット(ホタテ・バター各1、カットアスパラ10g・コーン10g)×10、いくら醤油漬け40g×4 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:北海道(鮭の卵・ホタテ/北海道産)

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。





美味しさを追求し続けた ハム・ソーセージ

SAPPORO  バルナバハム

札幌バルナバハムは、1979年の創業から45年以上にわたり美味しさを追求し続けています。ドイツのマイスター直伝の技術で作り上げたハム・ソーセージを北海道からお届けいたします。



選び抜いた北海道産豚肉を主原料に使用した「ロースハム」「ウインナー」などは食卓を華やかに彩ります。



〈札幌バルナバハム〉バラエティセット

お届けご希望日

申込番号 **L 5460-71**

冷蔵

●セット内容: ロースシンケン(生ハム) 40g・北海道チーズウインナー100g・北海道玉葱ウインナー100g・北海道産ベーコン80g・北海道産ロースハム65g各2、農家のベーコン400g・農家の白いベーコン400g・ボンレスハム300g・サッポロ焼豚300g各1 ●賞味期間: 冷蔵で10日 ●加工地: 北海道

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



北の大地が育てた みずみずしいメロン



北海道産メロン

申込番号 **L 3460-82**

●セット内容:1.8kg×3玉 ●原産地:北海道

お届け期間:8月下旬～9月上旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。



夏のカラッとした爽やかな空気と水はけの良い土地は、メロンをのびのびと成長させます。

北の大地の寒暖差がメロンをおいしく育てます。愛情こめて育てられたメロンは、美しい模様のネットが特徴です。しっかりと甘い果肉、みずみずしく濃い果汁、目にも鮮やかなオレンジ色は、メロンが元氣いっぱい育った証です。

三百余年の歴史を
有する漆器





※掲載商品ではございません。

多数の工程を経ながらひとつひとつ丁寧に作られています。

数多の工程を重ねて 生まれる美しさ

津軽地方における漆器産業としての伝統は古く、江戸時代中期にさかのぼります。堅牢で実用性に富んでいると同時に、非常に優美な外見を持つ、というところが特徴です。

津軽塗で用いられる「研ぎ出し変わり塗り」という技法は、幾重にも塗り重ねた漆を平滑に研ぎ出して模様を表す方法です。この繰り返しに数十回の工程、二か月以上の日数を費やすことで、複雑で美しい漆模様と、頑丈でしっかりとした触感が得られるのだと言えます。

津軽を代表する伝統工芸品として、また日々を彩る実用品として、地域を超えて多くの人に愛され続けています。

重厚な雰囲気 魅力

津軽塗の四つの技法のひとつ、唐塗を施した汁椀です。唐塗は津軽塗の技法の中では最もポピュラーな技法で、独特の複雑な斑点模様が特徴です。唐塗の文様の基礎を作る道具を仕掛けらと呼び、黒い染漆で仕掛けをし、黄色を塗り込み緑と赤で彩色をして金色の漆を塗り、最後に色漆を数回塗り、模様を均等に研ぎ出し、さらに漆で艶をつけ、ようやく完成します。多くの塗りの工程を経て重厚さを感じられつつも面白さが光る一品です。

毎日の食卓に津軽塗を取り入れてみてはいかがでしょうか。

夫婦汁椀

申込番号 **L 3461-01**

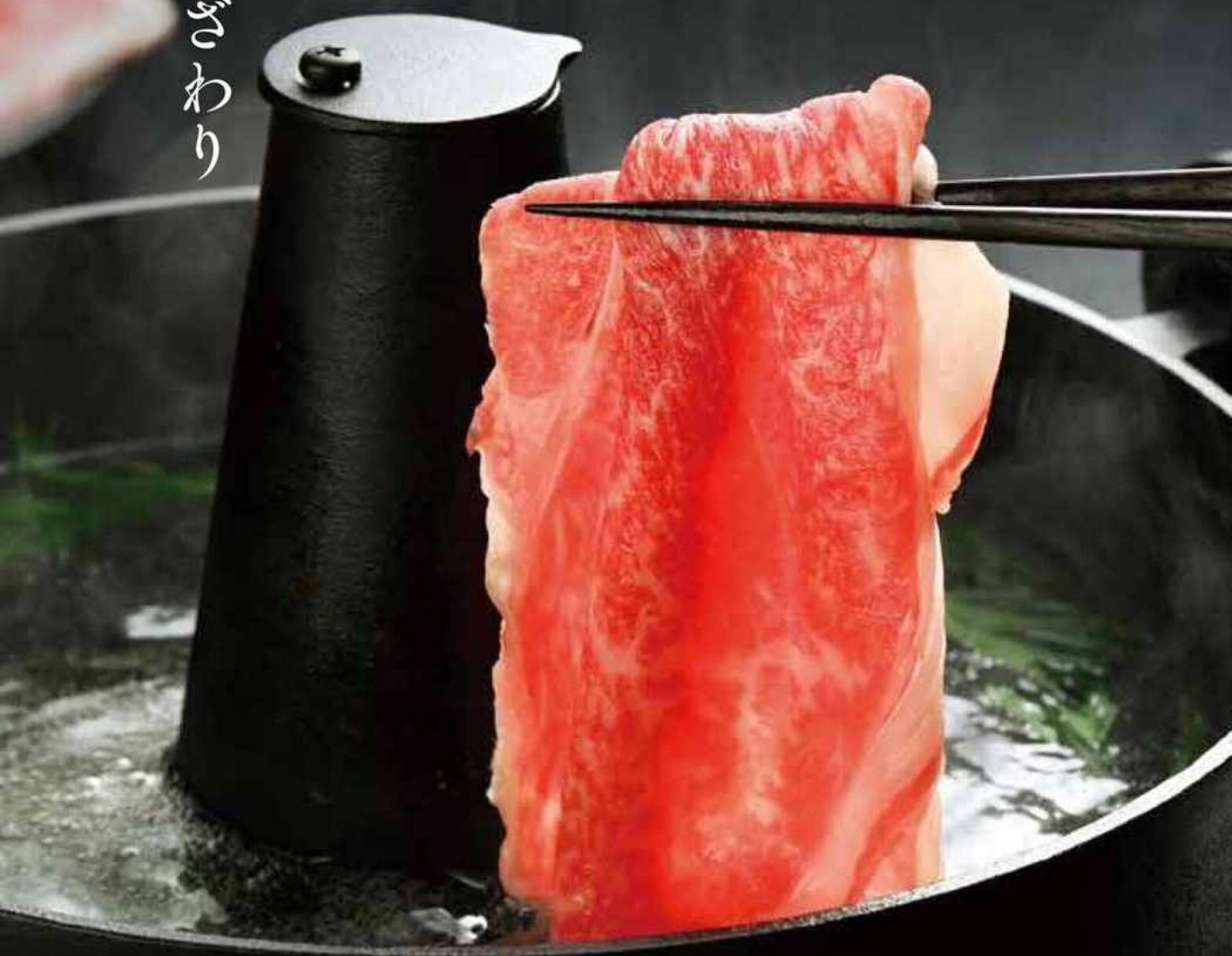
●商品:汁椀(約径10.9×高さ7cm)×2 ●材質:木粉/フェノール樹脂(天然漆塗装/津軽塗) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



鮮やかな霜降りと
とろけるような舌ざわり





健康管理に気をくばる農家の長年の努力の積み重ねが「前沢牛」の味をつくり出します。



自然に恵まれた環境と北国の澄んだ空気の中、一頭ずつ手塩にかけて育てました。

良質な肉質は、生産者の 長年の努力の積み重ね

前沢牛とは、岩手県が誇る黒毛和牛の銘柄で、厳格な定義が定められています。この定義を満たした牛だけが前沢牛を名乗ることを許されます。今では「肉の芸術品」と言われる銘柄牛ですが、その道のりは平坦ではありませんでした。1969年に前沢から初めて東京食肉市場に出荷されたときの評判は「岩手のガリ牛」と言われる程の散々な結果でした。そこで、種牛に兵庫牛を、繁殖牛に島根牛をそれぞれ導入したところ、その配合によって生まれた牛は、水と空気がきれいな前沢の地で素晴らしい肉質の牛に育ったのです。

肉本来の旨味を しゃぶしゃぶで

奥州市前沢区は良質な米の産地でもあり、その稲わら等を飼料として与えることで、前沢牛の特徴である鮮やかな霜降り肉を作り出すのです。そして、内陸性の穏やかな気候と豊富な水、肥沃な大地によって、暑さに弱く寒さに強い牛たちが、暮らすうえでストレスを感じにくく、のびのびと育つことができる環境や、1頭ずつ手塩にかけて飼育することも大きな要因となっています。その肉質は柔らかくほんのりと甘みがあります。豊かな自然の恵みと肥育農家の愛情がたっぷり込められた、良質な肉質をぜひお楽しみください。

前沢牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **L 3461-21**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:肩650g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:岩手県



岩手の工芸品
南部鉄器を暮らしの中に





砂型に溶解した鉄を流し込む作業。鉄は非常に重たい材料のため、大変な作業のひとつとなります。



砂型に鉄を流し込み冷えて固まるまで長い時間が必要になります。

江戸時代から愛され 続けている南部鉄器

南部鉄器は、17世紀中頃、南部藩主が京都から盛岡に釜師を招き、茶の湯釜を作らせたのが始まりと言われていました。以来、盛岡は良質な原材料に恵まれていたことや、藩が保護育成に努めたことや、藩が釜師を招き、全国各地から鑄物師・釜師を招き抱えたことで発展を遂げます。現在南部鉄器は岩手県を代表する工芸品となり古くからの伝統を守っています。これも、鉄器づくりに情熱を傾ける職人の努力の賜物です。伝統を受け継ぐ職人が、一品一品丹念に造りあげた南部鉄瓶は、正しくご使用いただくことで、長年にわたってお使いいただけます。

ご家庭で、 本格的な料理を

高い蓄熱率をもつ鉄鑄物のすき鍋は、食材を入れたときの温度の低下を抑制し、美味しく料理を召し上がることが出来る道具です。また、保温性にも優れており、火を止めてテーブルに鍋を置いた後でも料理が冷めにくいいため、最後まで食事を楽しむことができます。木蓋が付いており加熱時間を短縮できるほか、鍋料理以外に蒸し料理も作ることができるので便利です。使用するたびに油が鍋に馴染みサビを防止する役割があるため、長くご使用いただけます。

すき鍋26cm

申込番号 **L 5461-41**

●商品:約径26×高さ6cm・満水容量2.6L・重量約3kg ●材質:鑄鉄(底厚4mm) ●内容:木蓋付 ●日本製
[ガス火・IH200V可]

※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。



霜降りの柔らかな肉質と
濃厚な味わい





仙台牛の食味はふるさと宮城県の自然によって育まれています。



宮城の豊かな自然に育まれ、仙台牛生産登録農家が宮城県内で丹精込めて肥育します。

厳しい基準を

クリアした黒毛和牛

霜降りと赤身のバランス、きめの細かさなど厳しい基準をクリアし、格付けされた黒毛和牛だけが仙台牛の称号を得ることが出来ます。仙台牛の歴史は、昭和六年宮城県畜産試験場が、肉質の向上を図るために兵庫県から種牛を導入、牛の改良を手掛けたことに端を発します。その後、優れた種牛の導入により、品質の良い牛肉を作り出すことに成功し、現在の仙台牛の基礎が築かれました。

口当たりが良く柔らかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。脂肪と赤身のバランスの良さから生まれる上質な食味をお楽しみいただけます。

脂肪と赤身の

バランスの良さが特徴

仙台牛の食味は、ふるさと宮城県の自然によって育まれています。たとえば、飼料。仙台牛は、清らかな水で育った稲わらを食べて育ちます。豊かな自然の恵みを身体いっぱい吸収することとで、仙台牛の美味しさは作られるのです。そして丹精込めて丁寧な肥育されます。また、宮城県の空気の中でのびのびと成長します。その肉質は脂肪と赤身のバランスの良さが特徴です。

仙台牛の濃厚な味わいをすき焼でご堪能ください。

仙台牛 すき焼用

申込番号 **L 3461-61**

●セット内容:肩ロース600g ●賞味期間:冷凍で25日

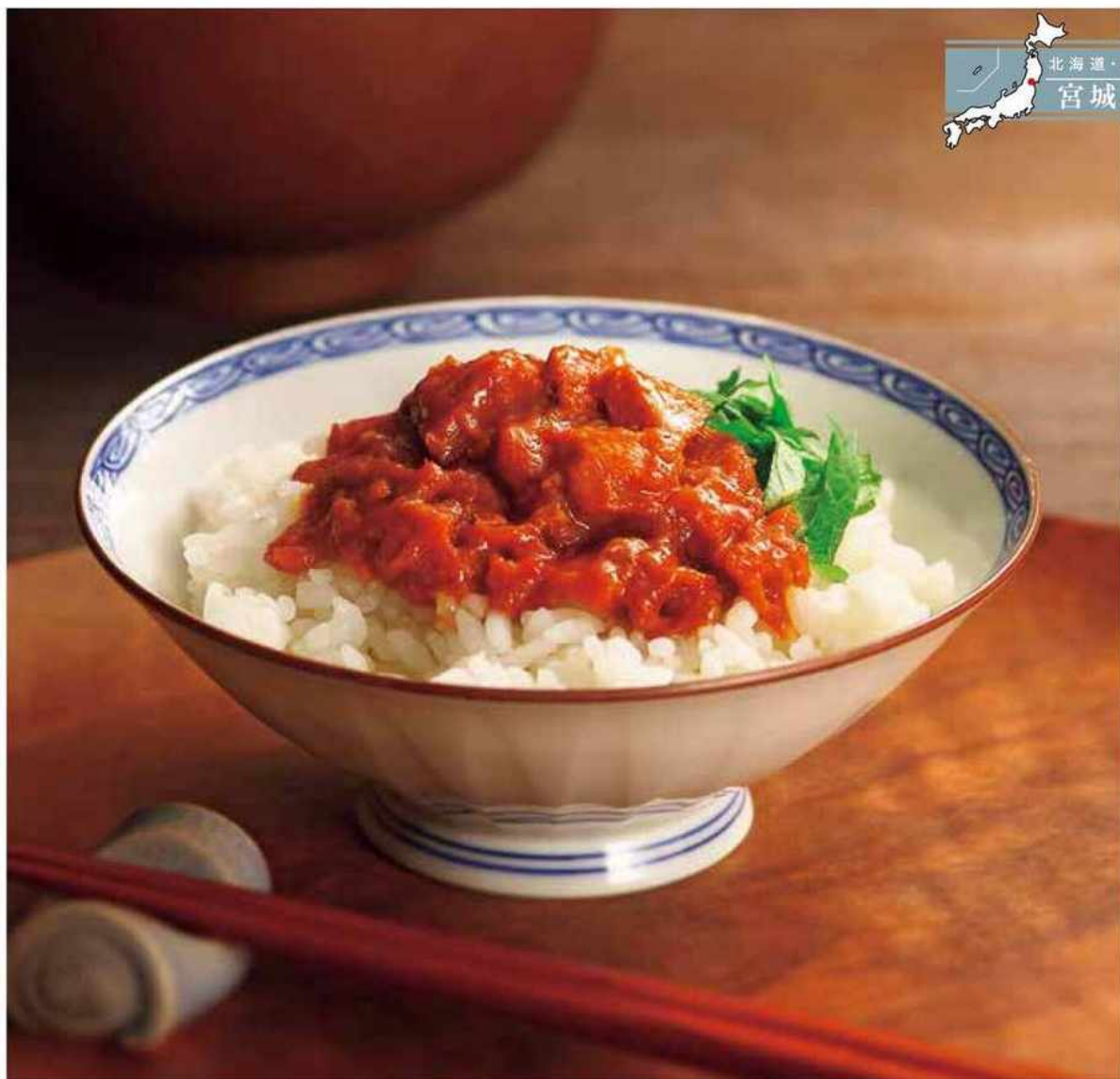
●原産地:宮城県

お届け
ご希望日

冷凍



このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
※ 但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



かつおの粗ほぐしと ふかひれ丼の具のセット

宮城県気仙沼産のかつおを使用した旨辛味噌とふかひれ丼の具のセットです。旨辛味噌は粗ほぐしにしたかつおを、程よい辛さで食欲をそそる旨辛味に仕上げています。ふかひれ丼は、気仙沼産ふかひれを使用し、温めるだけでお手軽にふかひれ丼をお召し上がりいただけます。



気仙沼港は、カツオ・メカジキ・サメ類において、日本有数の水揚げを誇っています。



気仙沼港かつお宝丸&ふかひれ丼の具

申込番号 **L 5461-71**

●セット内容:気仙沼港かつお宝丸(かつお味付フレーク) 80g×36、ふかひれ丼の具160g×10 ●加工地:宮城県

小麦・乳



具材がゴロゴロ入った 牛たんシチューをご家庭で



〈仙台牛たん屋〉牛たんシチュー

申込番号 **L 5461-81**

●セット内容:250g×20 ●加工地:宮城県(牛たん/オーストラリア・カナダ・アメリカ産他)

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



伊達家17世当主、仙台藩62万石
初代藩主の伊達政宗公。

牛たん焼き発祥の地・仙台ならではのこだわりの味わいを、湯せんで簡単にお召し上がりいただけます。休日のランチはもちろん、夕食にプラス一品すると食卓は華やかになります。やわらかく煮込まれ、食べ応えのある牛たんを「牛たんシチュー」でお楽しみください。



桜の樹皮から生まれた おもてなしの調度品

樺細工は江戸時代に秋田県・角館の佐竹北家に技法が伝えられたとされる、山桜の皮を使った伝統的工芸品です。お茶をいれる心落ち着くひとときに、昔ながらの日本の道具を使ってみてはいかがでしょうか。



ニカワ等の接着剤を使い、コテを熱し、樹皮が焼けぬ温度を確認しながら伸ばして圧着します。コテの熱加減に熟練の技が必要とされます。



桐盛茶筒

申込番号 **L 5461-91**

●商品:約径7.5×高さ10cm ●材質:桜皮・天然木・合板
●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※手づくり品のため、お届けまでに60日後お時間をいただく場合がございます。



曲げわっぱのある生活で ぬくもりのひとときを



〈大館工芸社〉マグカップペア

申込番号 **L 5462-01**

●商品:マグカップ(約口径8×高さ8.5cm・330ml)×2

●材質:秋田杉(ウレタン塗装) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



「曲げ」の加工は、板を熱湯に浸し、熱い状態で職人がひとつひとつ手作業で行います。

秋田県大館市の伝統工芸品である「曲げわっぱ」は、美しい木目と調湿機能が特徴の製品で、秋田県大館市の職人によって一つ一つ手作業で作られています。熱しにくく冷めにくい木の特徴を生かして作られた曲げわっぱのマグカップは、使い込むほどに木の温もりや深みが増し、独特の風合いが生まれます。

人気のサーロインを
ステーキで





ストレスを与えにくい環境作りと管理の下、生産されたお肉をお届けいたします。



自然豊かな置賜盆地は清らかな水も豊富です。

明治初期、ひとりの 英国人との出会い

米沢牛の歴史は明治のはじめにひとりの英国人教師が自然豊かな雪深い里、山形県米沢の地を訪れたことが始まりと言われています。当時、肉食が一般的ではなかった日本で、故郷の食事を懐かしんだ英国人教師が牛肉を食したところ、その美味しさに驚嘆しました。米沢を離れる際に、牛を1頭横浜に連れ帰り知人にふるまったことが、米沢牛ブランドの始まりです。肉質はきめ細かくて柔らかく、霜降りのきめ細かさはまさに口の中でとろけるようです。食べたときに感動を味わえる牛肉、それが「米沢牛」であり、「米沢牛」の醍醐味です。

豊かな自然と 作り手の努力の賜物

米沢牛のふるさと・置賜地方^{おきたま}は、四方を山々に囲まれた豊かな盆地。雪に覆われる極寒の冬と高温多湿な夏。その寒暖差と生産者たちのたゆまぬ努力の調和こそがみちのく山形が誇る黒毛和牛肉を育む秘訣です。その特徴は、きめ細かい霜降りと脂の良さ。とりわけ質の良い脂は、旨味があり、香りが豊か。とろけるような食感を楽しむことができます。澄んだ空気、良質な飼料、清らかな水を与えて、ゆったりと育てられる米沢の牛。牛にストレスをかけぬよう注意し、衛生管理も気を配ります。愛情込めて大切に育まれる伝統の味わいを、ステーキでお楽しみください。

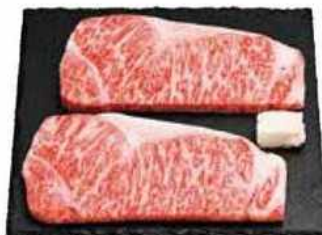
米沢牛 ステーキ用

申込番号 **L 3462-21**

●セット内容:サーロイン210g×2枚 ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:山形県

お届け
ご希望日

冷凍



このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
※ 但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



ふんわり柔らかい オーガニックコットンストール



米沢織は、江戸時代中期、米沢藩主・上杉鷹山の奨励により育まれた伝統の織物です。その精神と技を受け継ぐ職人たちが、現代の感性に寄り添いながら、ものづくりを続けています。オーガニックコットンを使用したストールセットは、糸に負担をかけないよう一枚一枚を優しく丁寧に織り上げました。やわらかな風合いと温もりをお楽しみください。



販売元の栗野商事は1895年に創業し、130年以上米沢織の素晴らしさを全国に広めるべく、尽力しています。



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉 オーガニックコットンストールセット

申込番号 **L 5462-31**

- 商品:オーガニックコットン×ウール(約43×180cm(房含む)) ●材質:綿80%(オーガニックコットン100%使用)・毛20% ●日本製
 - 商品:オーガニックコットン(約65×180cm(房含む)) ●材質:綿100%(オーガニックコットン100%使用) ●日本製
- ※手づくり品のため、色彩・形状等が多少異なる場合がございます。



深い黒に繊細な米沢織が映える フォーマルバッグ



〈商品内部〉

〈イワサ〉米沢織フォーマルバッグ

申込番号 **L 3462-41**

●商品:約横幅27×高さ20×マチ11cm(約420g) ●材質:
トリアセート・ポリエステル ●内容:内部・背面／オープ
ンポケット各1、底紙付、開閉部かぶせマグネット式 ●色:
黒 ●日本製

※生地を使用する部分により、柄が異なる場合がございます。



ミシンを使用しない「貼り合わせ技
法」というバッグの製造方法で、職
人が1つ1つ仕上げています。

フォーマル素材として名高い米沢
織のレース調ジャカード生地の繊
細なデザインをかぶせ部分に施し
ました。シンプルでありながら、気
品を感じさせるフォーマルバッ
グです。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



普段使いしやすい漆器を提案

「使いやすい」にこだわった漆の専門店である北見八郎平商店。日々の生活を彩る「使いやすいつわ」を提案します。こちらの会津塗のお重は、お正月だけではなくお花見の御馳走や来客時の菓子鉢など様々なシーンで活躍してくれます。



嘉永5年創業の会津漆器専門店。その歴史の背景には、先人たちの知恵の塊が礎となり郷土全体で繋ぎ紡ぎ繋げてきた賜物だと考えられます。



日の出の二段重

申込番号 **L 3462-51**

●商品:約径18.2×高さ11.4cm ●材質:栃(漆塗装/会津塗) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※商品の性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



400年余りの歴史を持つ会津塗



〈福西惣兵衛〉二曲屏風

申込番号 **L 5462-61**

●商品:約50×高さ30×0.9cm ●材質:中質繊維板(力
シュー塗装/会津塗) ●日本製



伝統とモダンを兼ね備えた店内。
奥に構える黒漆喰の土蔵が印象
的です。

福島県会津地方に伝わる伝統的工芸品、
会津塗。16世紀後半に当時の会津領主
蒲生氏郷公が産業として奨励したこと
により発展していきました。この飾り屏
風は、桜の花を全面に蒔絵で表現した二
曲の屏風です。お部屋や玄関などに飾る
のはもちろん、屏風と合わせて置物など
を飾ってお部屋を彩ることも可能です。

KANTO・KOSHINETSU

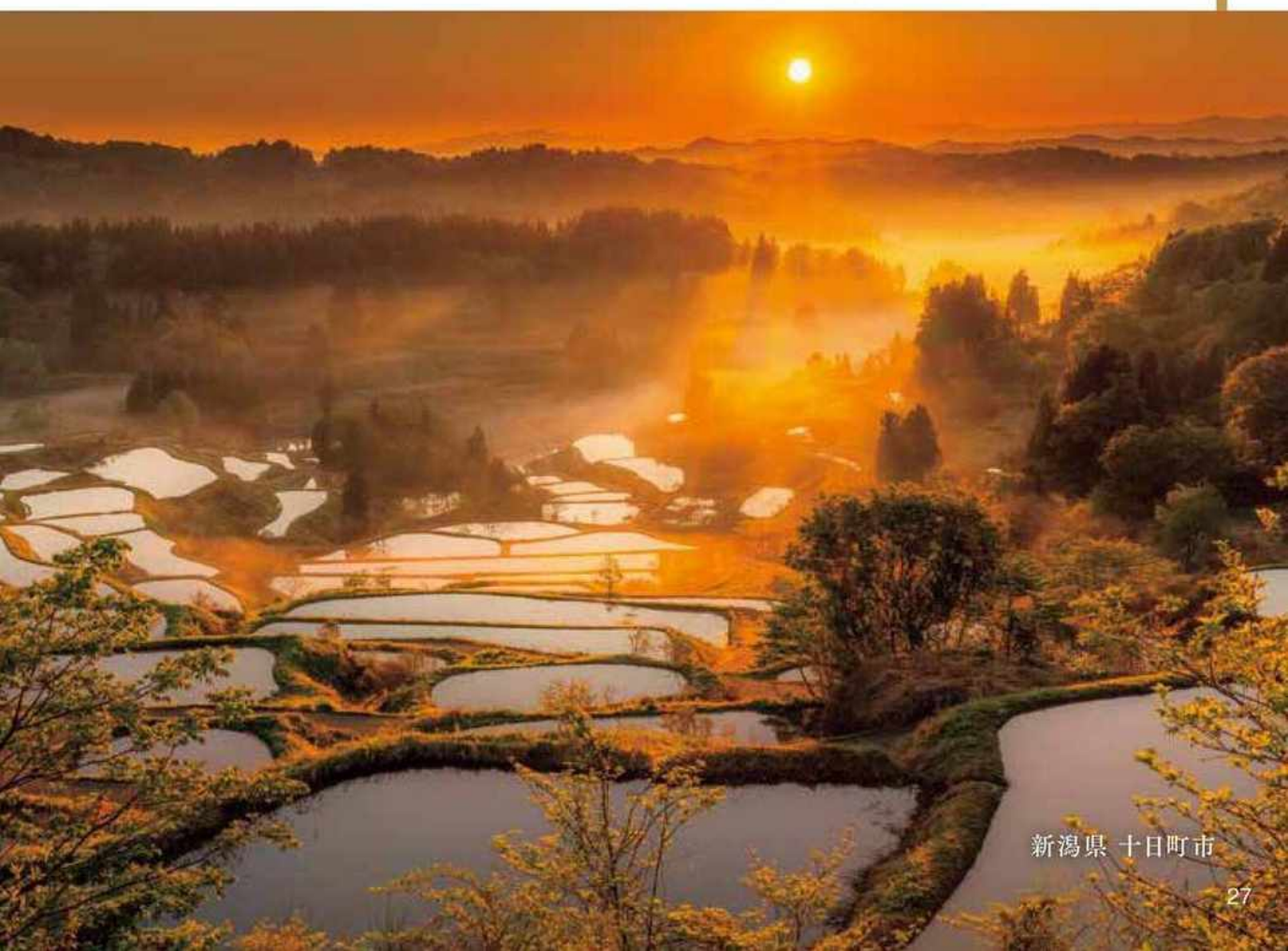
関東・甲信越エリア

季節ごとに色を変える、山岳美景

新潟県

1 星峠の棚田

米どころとして有名な新潟の、大小様々な水田約200枚が魚の鱗のように斜面に広がる美しい棚田。四季折々・朝昼晩と異なる表情に変化して、人々を魅了する。



新潟県 十日町市

群馬県

2

尾瀬ヶ原



群馬県 片品村

貴重な生態系を育む日本有数の高層湿原。季節ごとに见られる多種多様な高山植物や、点在する沼、周囲の山々など、雄大な自然美の中を進むことができる。

山梨県

3

河口湖

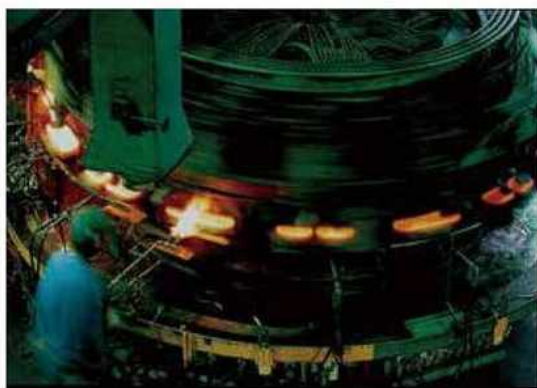


山梨県 富士河口湖町

日本一の高さを誇る富士山。富士五湖の一つである河口湖は、富士山の絶景スポットとして知られ、四季折々の自然と調和した姿を湖畔沿いに楽しむことができる。

蒸気圧を使って
抽出するサイフォン





日本唯一の耐熱ガラス量産工場で製造しています。



基本素材耐熱ガラス「HARIO Glass®」。

煙突のない工場

HARIOの耐熱ガラス「HARIO Glass®」は1972年以来「煙突のない工場」で生産しています。「煙突のない工場」の実現は、ガラス原料を重油でなく電気によって溶かす、独自の技術開発の成功によるものでした。

当時のガラス工場といえば煙と粉塵の害がひどいといった常識を変え、工場隣接の環境を乱すことなく、工場内で働く社員に対しても配慮した職場環境を生み出しました。100%天然の鉱物を精製した、地球にやさしい素材の耐熱ガラス「HARIO Glass®」。熱に強く、酸にも強く、電子レンジで使える特性があるガラスです。

基本素材耐熱ガラス

素材の安全性を向上させるため、耐熱ガラス「HARIO Glass®」は製造過程で発生する泡を残さないようにするための泡切り剤も100%「天然塩」を使用しております。

亜ヒ酸やアンチモンといった重金属は一切使用しておりません。また、ガラスにプリントする白のインクは無鉛インクへと切り替えています。HARIOは安心・安全素材である耐熱ガラス「HARIO Glass®」を生かしたモノづくりを続けてまいります。

HARIO

〈ハリオ〉コーヒーサイフォン

申込番号 **L 3463-01**

●商品:約11.5×18×高さ39cm・600ml ●材質:耐熱ガラス・ポリプロピレン・鉄・亜鉛合金・シリコンゴム・綿・アルミニウム・ステンレス・真鍮 ●内容:メタルフィルター・ネルフィルター・計量スプーン付 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



赤身のおいしさが
楽しめる牛肉





常陸牛は、1頭1頭手塩にかけて大切に育まれています。



作物が良く育つ温暖な気候と大地でのびのびと育てられます。

茨城県ならではの 環境で育まれる常陸牛

茨城県は、関東地方北部に位置し、東側は太平洋に面して約180 kmにおよぶ美しい海岸線を持ち、肥沃な大地と海や山、川など四季折々に豊富で品質の高い食材が育まれています。その茨城の名産品として知られる「常陸牛」は、指定生産者の情熱と長い期間培われた改良や確かな技術に支えられて1976年に茨城県産牛銘柄確立推進協議会によって立ち上げられたブランド牛です。指定生産者が茨城県内で飼育した黒毛和牛のうち（公社）日本食肉格付協会の枝肉取引規格で歩留等級がA等級またはB等級かつ肉質等級が5等級と4等級のもので、茨城県常陸牛振興協会が認定したものだけが「常陸牛」として認められます。

余韻が広がる脂の 甘みを楽しむ

豊かな穀倉地帯として全国においしい食材を運ぶ食の宝庫、茨城県。温暖な気候と肥沃な大地は生命力に満ちています。牛が若いうちは、健康でしっかりと骨格を持った牛となるよう、自然の中で育てられます。大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富な飼料をはじめ良質な乾牧草と稲ワラを充分食べさせています。大きなりと管理の徹底した牛舎で毎日しっかりと目を配って飼育します。これにより筋肉がつき、良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい「霜降り肉」となります。美しくサシの入った常陸牛のおいしさと肉の味わいをお楽しみください。

常陸牛 すき焼き用

申込番号 **L 3463-21**

●セット内容:肩ロース675g ●賞味期間:冷凍で85日

●原産地:茨城県

お届け
ご希望日

冷凍



このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

時の経過とともに増す、
深い愛着





革本来の風合いを生かした製法で時間をかけて鞣しを行っています。



皮革本来の風合いを生む植物タンニンで鞣した革にこだわり、自由に成型することができる栃木レザーは、原皮の段階から20~25の工程を経てやっと製品素材としての完成に至ります。

昔ながらの伝統を 守り続ける栃木レザー

栃木レザーは、手間のかかる昔ながらの鞣し工程を頑なに守り続けています。

鞣しには有害な薬品類は一切使わず、ミモザの樹皮から抽出した樹脂を使用しています。

鞣しには、約20にも及ぶ製造工程があり、職人達がほかでは真似できない「ひと手間」に心血を注いでいます。それが栃木レザーの誇りです。栃木レザーでは、製造工程において毎日約900トンもの水を使用しています。使用した水は、大規模な排水設備で汚泥をろ過し、浄化してから川に戻しています。製造工程で必要不可欠な水を、無害な状態にして川に帰すことを、栃木レザーは大切にしています。

こだわりの製法で 作られる折財布

革本来の風合いを生かした製法で、使うほどに色艶が増していくフルベジタブルタンニンレザーは、文字通り植物性の天然成分で作られたタンニンで鞣された革を指します。使用しているのは、アカシア系の樹木、ミモザの樹皮から抽出された樹脂のタンニンです。鞣し工程では、タンニンを浸したピット槽に皮一枚一枚を漬け込んでいきます。長い時間をかけて鞣されたあとには、染色によって色が付けられます。飽きのこないシンプルなデザインと経年変化を楽しめる牛革の風合いは、使い込むほどに愛着が増し、永く愛用することができるよう。

折財布

L 3463-41 / ブラック

申込番号 L 3463-42 / ブラウン

L 3463-43 / ワイン

- 商品: 約11×9.5×2.5cm ● 材質: 牛革(栃木レザー)
- 内容: 札入2室・ホック式小銭入(仕切り付) 1室・カード入×3・ポケット×2 ● 日本製



ワイン



ブラウン



ブラック



〈ブラウン／中側〉

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

伝統織物
桐生ジャカードを身近に





東レの糸にこだわって織り上げた丈夫で軽い生地

織物産地桐生の歴史

「西に西陣、東に桐生」と伝えられるように桐生織には長い歴史があります。古くは1300年以上前に編集された続日本紀に桐生織に関する最古の記載があり、桓武天皇の時代、桐生の地の白瀧という名の美しい姫が村の人々に養蚕製糸、機織りの技術を教えたのが桐生織の始まりという白瀧姫伝説も有名です。また、勝利の象徴とされる旗絹が桐生織であることから、縁起の良い織物とされてきました。赤城山麓からは品質の良い蚕がとれ賑やかな織物の市が立ち、明治時代にはジャカード機など当時の最先端技術をいち早く導入して近代的な生産体制を構築しました。歴史と伝統を大切にしながら時代に応じて柔軟に変化し続けております。

軽くて丈夫な

桐生ジャカードボストン

創業から60年を迎える日本のメーカーが織生地の特徴を生かしながら作ったボストンバッグです。日本製にこだわり、品質本位のものづくり、機能性を重視しています。

見る角度によって光沢に差が生まれる艶やかな生地にユリのモチーフ柄を織り込んでいます。桐生ジャカードは軽くて丈夫なことに定評がありますが、裏面に特殊コーティングを施すことで、更に丈夫で耐久性に富む生地となっており、多くの荷物を入れるボストンバッグも安心して持ちいただけます。ボストンバッグ前面と背面の大きなファスナーポケットが使いやすく、ショルダーベルトは取り外し可能な仕様となっております。格調高いユリのモチーフ柄は年代、性別を問わずご使用いただけます。

桐生織ボストンバッグ

申込番号 **L 3463-61**

●商品:約横幅41×高さ29.5×マチ22cm(約530g) ●材質:本体/ポリエステル(ジャカード織)・ナイロン、付属部/ナイロン・ポリプロピレン ●内容:内部・前面・背面/ファスナーポケット各1、開閉部ファスナー式、着脱式ショルダーベルト ●色:ブラック ●日本製

※生地の使用部分により、色・柄が異なる場合がございます。



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



四季を通して快適に 使い分けできる枕

SEASONIEとは、四季（SEASON）を通して快適な空間を、お家（IE）で体感してほしいという想いから生まれたブランドです。リバーシブル仕様なのでメッシュ面、パイル面を季節に合わせて使いわけてきます。



詰めものは高弾発でしなやかに重さを受けとめ頭・首にフィットするエアフラット。柔らかく弾力がありムレにくいパイプ素材エアTOMを組み合わせています。



〈SEASONIE〉リバーシブル枕

申込番号 **L 3463-71**

●商品:約70×40cm ●材質:側地/＜メッシュ側＞(表面)ポリエステル56%・ナイロン44%、(裏面)ポリエステル100%、(詰めもの)ポリエステル100%、＜パイル側＞(パイル)綿100%、(グラインド・裏面)ポリエステル100%、(詰めもの)ポリエステル100%、＜サイド側＞ナイロン60%・ポリエステル40%、枕本体/（内袋）ポリエステル100%、(詰めもの)ポリエチレン ●日本製
[洗濯機可(ネット使用)]



恵まれた自然の中で 育まれた旨味



赤城山麓牛 すき焼用

申込番号 **L 3463-81**

お届け
ご希望日

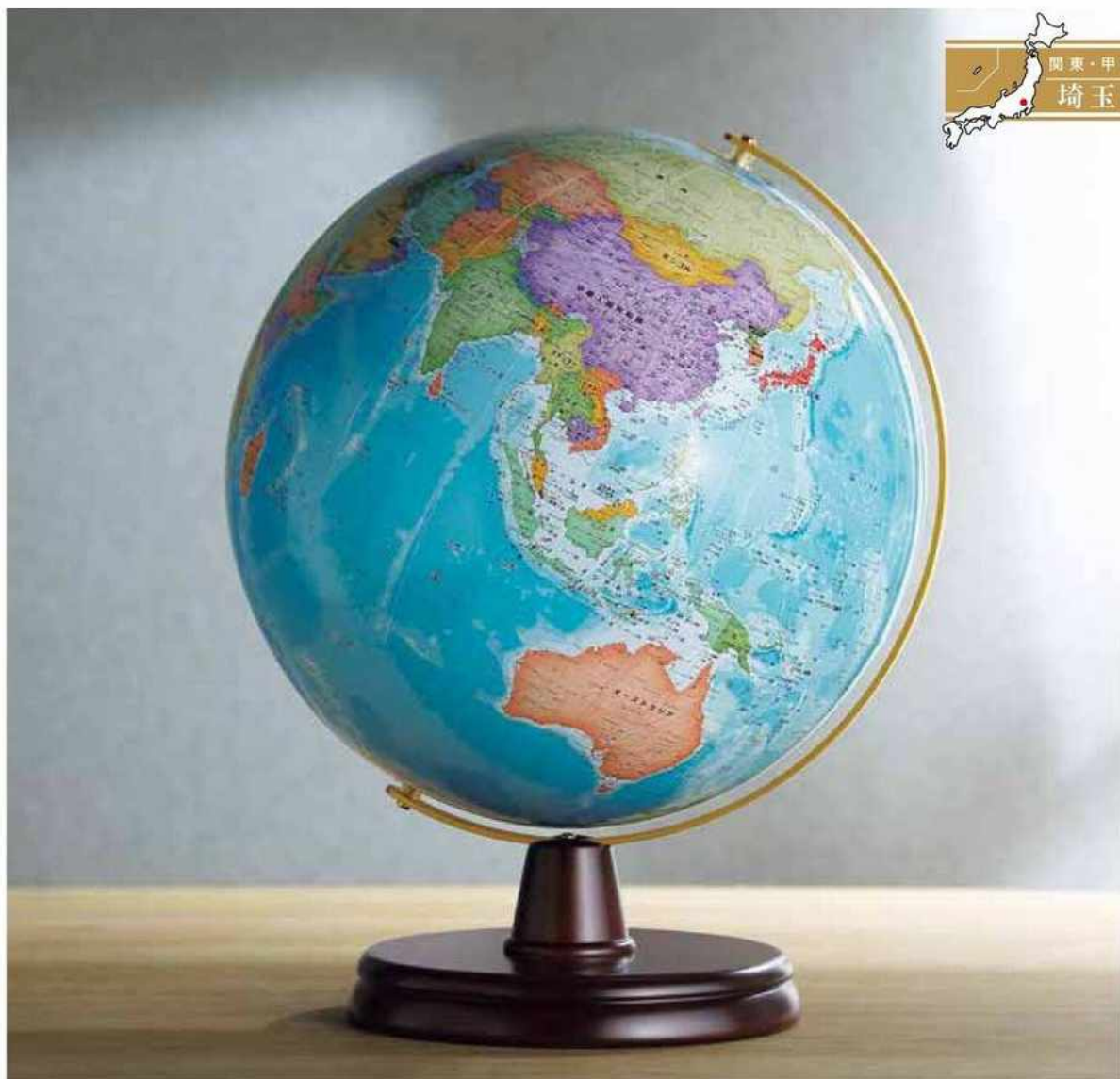
冷凍

●セット内容:肩ロース500g、肩300g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:群馬県



赤城山麓牛とは、利根川水系の豊富な水資源と赤城山麓の肥沃な大地をもつ畜産に適した環境で育てられた黒毛和種と乳用種の交雑種です。

赤城山麓牛は、自然豊かな環境でストレスをできるだけかけずに育てた黒毛和種と乳用種の交雑種です。脂の質にもこだわり、牛肉本来の旨味を感じられます。旨味が溶け出すすき焼で、香り・味・食感すべてをお楽しみください。



見やすさと精度へのこだわり

昭和12年創業の渡辺教具製作所。職人の手で1点1点丁寧に仕上げられている地球儀は、人工衛星のデータを使用して陸地の高低差、海洋の深度を表しています。落ち着いた色味の木台はインテリア性も高く、美しさと実用性を兼ね備えています。



半球の球体を職人が1つ1つ丁寧に接合して、球体に仕上げています。



地球儀（日本語表記）

申込番号 **L 5463-91**

●商品:約球径30.5×高さ40cm ●材質:球体/再生紙、フレーム/スチール、台座/天然木(ラバーウッド材) ●内容:縮尺約4150万分の1 ●日本製

※世界情勢の変化に伴い、最新の国名とは異なる場合がございます。



上品な甘みとまろやかな味わい



狭山銘茶詰合せ

申込番号 **L 3464-01**

●セット内容:煎茶(金缶)90g・煎茶(銀缶)90g各1 ●茶

葉原産地:埼玉県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



狭山茶の新芽の緑が色鮮やかな茶畑に広がっています。

狭山茶は、「狭山火入れ」と呼ばれる狭山茶特有の火入れが、滋味豊かな香りと味わいと歴史を一服のお茶に映し出します。「天の露」は、数々の受賞歴を誇る茶師が埼玉県産の茶葉の滋味、香り、水色など妥協をせずその特徴を引き出した商品です。



使うほどに育てていける道具

「道具は、丈夫でなければならぬ。」「極シリーズは鉄の良さはそのままに、サビにくく、面倒なお手入れを解消した鉄フライパンです。炒め物はシャキッと、焼き物は香ばしく仕上がります。」



鉄に特殊熱処理「窒化」を施した鉄フライパンで、原材料の仕入れから製造・組立まで全て千葉県で行っている国産メーカーです。



厚板フライパン&炒め鍋（右口）セット

申込番号 **L 5464-11**

●商品：フライパン（約径26cm・重量約1.7kg・底厚3.2mm）・炒め鍋（約径26cm・重量約990g・底厚1.6mm）各1 ●材質：本体／鉄（冷間圧延銅板）、持手／天然木 ●日本製
[ガス火・IH200V可]

※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。



お刺身で食べられる 千葉県産伊勢えび



活〆冷凍伊勢えび

申込番号 **L 3464-21**

冷凍

●セット内容:2〜4尾(合計900g) ●原産地:千葉県

エビ

※商品情報等が変更になる場合がございます。



千葉県大原港にイケスを完備し、加工場を隣接しているため、一貫した生産・供給体制を可能としています。

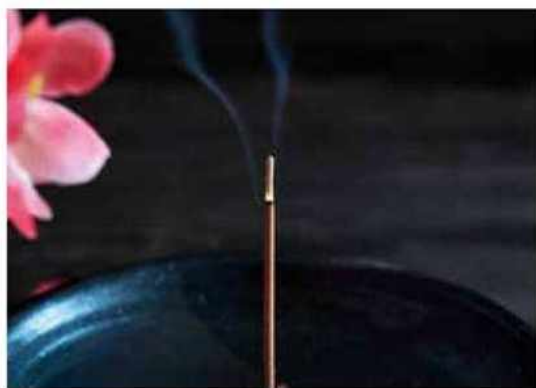
千葉県は日本で有数の伊勢えびの水揚げ産地です。生きたままの伊勢えびを氷水で締め、急速冷凍しました。お刺身で食べられるのはもちろん、加熱しても身の締りなどをお楽しみいただけます。

立ち上る煙と一緒に広がる
心地よい香り





世界中から探し集めた原料を使用しています。



深遠な香りの「伽羅大観」、インド産の白檀を用いた重厚感のある香りの「毎日白檀香」。

受け継がれる技術と 変わらない想い

ここから安らげる空間を香りの表現でお届けしたい。日本香堂は、16世紀から450年間にわたって、伝統の薫香技術を受け継ぎ、大切に守り続けてきました。そして受け継いだ技術を発展させ、仏事や香道などの専門的な分野にとどまらず、現代の暮らしやニーズに寄り添ったものづくりを行っています。先人の英知や伝統を礎に技術を磨き、香りの力で暮らしとそこを豊かにしたい。それが、私たち日本香堂の変わることのない想いです。

伽羅と白檀が紡ぎ出す、 上質な香り

香原料の僅かな状態の違いを感じとり、熟練の職人達がひとつひとつ丁寧に仕上げるお香のセットです。

「伽羅大観」は、奥深い香りを持つ香木「沈香」の中でも名高い伽羅の特徴を表現しています。伽羅は古くから至上の宝とされてきました。その香りは力強くも繊細で、奥深い香りです。「毎日白檀香」は、香木「白檀」の香りを基調としています。インド産の白檀を使用し、重厚感のある香りが特徴です。貴重な香木、伽羅と白檀の香りが穏やかにお部屋に漂います。上質な香りと共に安らぐひとときをお過ごしください。

 NIPPON KODO

〈日本香堂〉お香セット

申込番号 **L 5464-41**

●商品:毎日白檀香約50g・伽羅大観約40g各1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※香皿は付属しておりません。





研鑽を積んだ店主が監修した
洗練された味わい

銀座朱雀

銀座にある和食の店「銀座朱雀」。名店での研鑽を礎とした主人が織り成す和食は、本来もつ素材の味わいを最大限に引き出しています。ちくわ、卵、こんにゃく、大根、昆布、しらたきの6種類の具材を、絶妙なお出汁で堪能頂けます。



檜のカウンターを中心とした店内は、温かいおもてなしの中でも木のぬくもりを感じる穏やかな和の空間が広がっています。



〈銀座 朱雀〉おでん詰合せ

申込番号 **L 3464-51**

●セット内容:おでん6種(ちくわ・ゆで卵・こんにゃく・大根・昆布・しらたき) 420g(固形量220g)×12 ●賞味期間:常温で55日 ●加工地:日本

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。



すみだ
江戸切子館®

まるで万華鏡のような彩りで
食卓に華を



藍



紅

〈すみだ江戸切子館〉
タンブラー 繋ぎ剣矢来1個

L 5464-61 / 紅

申込番号 L 5464-62 / 藍

●商品:約口径7.8×高さ10cm・320ml ●材質:ソーダガラス ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



※掲載商品ではありません。

今から約190余年前に開発され、
今日まで伝えられてきた江戸切子
は、人の手によって精妙に作られ
ています。

江戸切子の伝統的な紋様である
「剣矢来」と「魚子紋様」を組み合
わせたタンブラーは、力強さと繊細な
輝きが魅力です。剣矢来は魔除けや
災難除け、魚子は豊かさや繁栄を願
う吉祥文様です。「手磨き技法」によ
り、職人が一つ一つ丁寧に作り上
げています。

美しさ際立つ
なめらかな生地
の白さ





カップやソーサーのハンドルや縁には、筆で一点一点金が手塗りされ、白磁に美しい輝きを添えています。



うわぐすりの中に沈み込んだコバルトの青い色は、柔らかに深みのある紺青のブルーローズを引き立たせています。

良きが上にも
良きものを

1919年、「良きが上にも良きものを」という大倉孫兵衛、和親父子の理念のもと「大倉陶園」が創立。以来、設立の主旨に沿って、日本の洋食器メーカーとして美術的にも価値のある磁器を作り続けてきました。

「セーブルのブルー、オークラのホワイト」という言葉で称賛され、色の白さ、磁器質の硬さ、肌のなめらかさは高い評価を得ており、現在も創立者のものづくりの心を引き継ぎ、「大倉陶園」は新たな挑戦を試みています。

複数の薔薇が咲き誇る
エレガントなデザイン

ブルーローズは1928年デザイン誕生から、今なお愛され続けている大倉陶園の代表作です。

透明感のあるなめらかな磁器の表面を生み出すために、独自の調合により素地を成形し釉薬を施したあとに、1460℃の高温で本焼成します。本焼成した白生地にコバルト絵具で絵付けをし、再度1460℃という高温で焼成する「岡染技法」で表現される、柔らかに、深みのある紺青の薔薇をお楽しみください。

大倉陶園

〈大倉陶園〉ブルーローズ カップ&ソーサー

申込番号 **L 3464-81**

●商品:カップ(約口径9.5×高さ5.4cm・195ml)・ソーサー(約径15×高さ2cm)各1 ●材質:磁器 ●日本製
[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





天然本まぐろを食べ比べ



神奈川県三崎港にあるまぐろ卸間屋が選んだ天然本まぐろをお届けします。脂の乗った大トロ、適度な脂の中トロ、鮮やかな色合いの赤身の詰め合わせです。お刺身や丼などお好みの調理方法で食べ比べをお楽しみいただけます。



長年培った経験豊富な目利きが良質なまぐろを見極めて買い付けます。



〈三崎恵水産〉天然本まぐろ詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **L 3464-91**

冷凍

●セット内容:大トロサク100g・中トロサク200g・赤身サク200g各1 ●賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください ●加工地:神奈川県(本まぐろ/大西洋産)

※商品情報等が変更になる場合がございます。



横浜中華街名物 明治創業・江戸清のブタまん



〈江戸清〉中華詰合せ

申込番号 **L 3465-01**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:ブタまん120g・チャーシュー包100g各4、エビチリソース煮170g・黒酢豚170g各3、麻婆豆腐170g・フカヒレ入リスープ150g・黒豚餃子(6個入・タレ付)・エビ入リシウマイ(15個入)各2 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:日本

小麦・卵・エビ・カニ

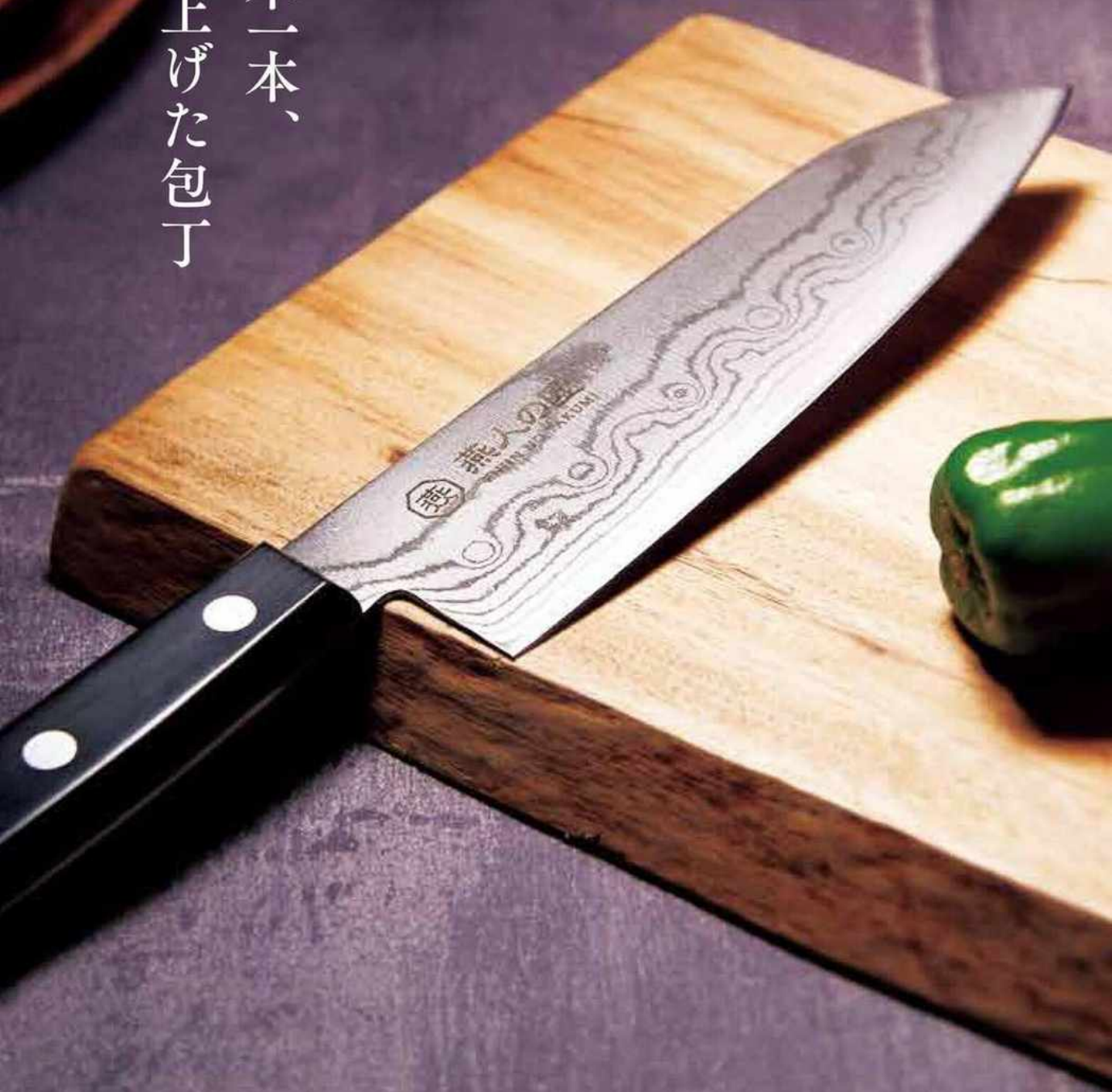
※商品情報等が変更になる場合がございます。



明治27年に横浜中華街で創業してから現在に至るまで、原料・製法にこだわり、お客様に美味しいと喜んでいただけるものだけを作るという信念で商品作りに取り組んでいます。

横浜中華街で人気の中華まんを、食べやすい中サイズにしました。また、江戸清オリジナルのレシピで丁寧に仕上げたお料理もおすすめの一品です。横浜中華街老舗の味をお楽しみください。

職人が一本二本、
丹念に仕上げた包丁





熟練の職人による丹念な手作業で仕上げられた刃部は、ダマスカス包丁特有の美しい波紋を有しています。



1050℃前後で焼き入れし、200℃前後の焼き戻し工程を行った素材は、靱性に優れ切れ味が良いです。

世界有数の金属加工 の街、新潟県燕市

新潟県燕三条地区は金属産業が盛んなことで広く知られています。三条に在城した大谷清兵衛は江戸から釘鍛冶職人を招き、領民に和釘の製造を指導奨励しました。江戸の花といわれた数知れぬ大火によって和釘の需要は高まり、特に燕ではその産業の80%までが、和釘の生産で占められていたと言われています。現在では、その鍛造技術を基盤としたキッチン用品や作業工具などの製品作りが盛んになり、今や世界屈指の高い技術力を誇るまでに成長を遂げています。

質のいい包丁は 料理を楽しむ

この燕人の匠の三徳包丁は、「霞流し」と呼ばれる優美な波紋が特徴。熟練の職人による丹念な手作業で仕上げられた刃部は、一本たりとも同じ波紋は存在しないと言われます。神聖とも言える表情が印象的です。また刃部は、日本刀の技術を活かし、37層も重ね合わせたDPダマスカス鋼。切れ味のいい包丁に仕上げました。実用性に主眼を置いたハンドルには、積層強化材を採用。経年変化に強く、耐久性もあります。ちなみに三徳とは、万能包丁のこと。肉、魚、野菜という三つの食材を扱うことができ、菜切包丁と牛刀包丁の利点を兼ね備えています。一本で多くの食材に対応できる便利な包丁です。



〈燕人の匠〉三徳包丁

申込番号 **L 3465-21**

●商品:刃渡約17cm・全長約29.4cm ●材質:刃部/37層DPダマスカス複合材、柄部/積層強化材 ●日本製



着脱ハンドルで重ねてすっきり収納

金属加工の街、新潟県燕三条地区。ここには先人から受け継いだ技を黙々と磨き続ける職人たちがいます。そんな職人たちの匠の技が集結し、「燕三」の商品は作られています。てこの原理を利用した着脱用ハンドル式の鍋。ハンドルを外して重ねられるのでコンパクトに収納ができます。



Made in JAPANにこだわり、道具作りの原点に立ちたい、本物を使っていただきたいと願い、そして地域の誇りを持って「燕三」をお届けします。



燕三

〈燕三〉 ハンドル着脱式鍋2点セット（蒸し台付）

申込番号 **L 3465-31**

- 商品: 鍋(約径18×高さ8.3cm・満水容量 2.1L・重量約600g)
・(約径20×高さ8.8cm・満水容量2.8L・重量約720g)各1
- 材質: ステンレス鋼(底厚1.5mm) ●内容: 兼用蓋・蒸し台・着脱ハンドル付 ●日本製

[ガス火・IH200V可]

※重量はハンドルを含まない重さです。



I O N O

江戸時代から続く越後の伝統織物



〈IONO〉小千谷縮バッグ

申込番号 **L 5465-41**

●商品:約横幅32(最小幅29)×高さ23.5×マチ6cm(約185g) ●材質:本体/麻、付属部/木 ●内容:内オープンポケット×2、開閉部マグネット式 ●色:縞黒×ベージュ
●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



江戸時代から続く技法「湯もみ」をすることによって細かなシボが生まれます。

越後特産の小千谷縮。手湯もみで仕上げられた表面のシボ（皺）が特徴で、風合い豊かな麻織物です。そんな小千谷縮の着尺を贅沢に使用した、涼やかな印象のバッグ。黒とベージュのモダンなコントラストに、木の持ち手で上質感を添えました。



富士山麓の豊かな自然から生まれた 「ふじやま織」

織物産地として栄えてきた山梨県郡内地方で作られている「ふじやま織」。細い糸を高密度で織ること
で、繊細で美しく、薄くてもハリのある生地を生み出しており、柄を立体的に表現しています。



※掲載商品ではございません。
ドビー織機とジャカード織機の2種類があり、様々な柄を作り出しています。



バラ



孔雀

「ふじやま織」手提げバッグ

●商品:約横幅29×高さ23×マチ10cm(約240g) ●材質:
バラ/(本体)ポリエステル・アセテート・(付属部)/合成皮革、
孔雀/(本体)ポリエステル・アセテート・キュプラ・(付属部)
/合成皮革 ●内容:内部/中仕切ファスナーポケット・オー
プンポケット・ファスナーポケット各1、開閉部オープンタイ
プ ●日本製
※生地を使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

申込番号 L 3465-51 /孔雀
L 3465-52 /バラ



落ち着きのある 和の美意識ある風合い



ネイビー

エンジ

甲州織 長傘

申込番号 **L 3465-61** / エンジ

L 3465-62 / ネイビー

●商品:全長約87cm・親骨60cm・8本骨 ●材質:生地/ポリエステル100%(甲州織)、持手/合板木、シャフト/アルミニウム ●機能:ワンタッチ式 ●日本製



傘作りの工程は、細かい作業を入れると100以上にもなります。ひとつひとつの丁寧な作業を積み重ねて手作りの傘ができていきます。

富士山の北麓の甲州地方は、約1000年前から織物が織られています。湧き出す地下水は、富士山頂に降った雨や雪が地中深く染み込んで、100年程の年月をかけて地上へと湧き出していきます。甲州織物は、富士の湧き水と卓越した職人により織られた織物です。

ハムの本場ドイツの
伝統を受け継ぐ
上質な味わい





低温で長時間熟成することで、豊かな旨味や風味が生まれます。



信州の澄んだ空気と水、爽やかな緑、壮大な山々に囲まれた信州ハム。

ハム造りに適した 信州の大自然

大自然の恩恵を受け、信州ハムは他にはない数多くの製品をつくり続けてきました。その心を込めてつくり上げた味わいの数々は、素材選びはもちろんのこと、水や環境、品質管理まで、すべてに徹底してこだわりぬいています。古くから造り酒屋や養蚕などの産業が栄えてきた上田地域では、周りを囲む山々から清冽で豊富な水に恵まれておりハム・ソーセージ造りに適しています。

また、上田地域は晴天率が高く、年間の平均降水量が少ない全国でも有数の少雨乾燥地帯です。信州のこの気候がおいしいハム造りの一翼を担っているといえます。

軽井沢の朝食のような 優雅なひととき

ハムの本場ドイツ伝統の味を受け継ぎながら、澄んだ空気と清らかな水、爽やかな信州の環境の中で生まれ育ったシリーズ、それが「爽やか信州軽井沢」です。自然に囲まれて小鳥のさえずりを聴きながら食べる、軽井沢の朝食のような優雅なひとときを味わっていただきたい、そんな想いが込められています。

素材が持つ旨味を引き出した味わい深いハムとベーコン・ウインナーのバラエティセットです。しっとり、やわらかい食感とまろやかな風味をお楽しみください。

〈信州ハム〉 爽やか信州軽井沢ハムギフト

申込番号 **L 5465-81**

お届け
ご希望日

冷蔵

●セット内容:軽井沢熟成ロースハム300g・軽井沢熟成ホワイトロースハム300g各2、軽井沢熟成ベーコン250g・軽井沢熟成あらびきウインナー58g・軽井沢熟成ハーブウインナー58g各3 ●賞味期間:冷蔵で25日 ●加工地:日本
※商品情報等が変更になる場合がございます。





職人の匠の技で仕込んだ
昔ながらのみその味

信州の味・香り／門前みそ



職人の匠の技で仕込み、長期熟成しました。味噌蔵の大きな仕込桶の中で長い間熟成された、少々赤めの門前みそです。くせがない味のためお味噌汁や焼きおにぎりなど使い道も様々です。



量産より品質を重視した門前みそは、良質の糴づくりから大豆の煮方、蒸し方に至るまでみそ職人の技術を活かし仕込んだ昔ながらの「うまみ」のあるみそです。



〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味

申込番号 **L 3465-91**

●セット内容:信州みそ700g×15 ●加工地:長野県



ご飯を美味しくいただく 木のおひつ



おひつ3.5合用

申込番号 **L 5466-01**

●商品:約径21×高さ14cm ●材質:木曾さわら・銅 ●日本製

※手づくり品のため、形状が多少異なる場合がございます。



日本の伝統技術を受け継いだ数少ない職人の一人が材料を吟味し、水分を吸収し過ぎない様に内側は鉋で仕上げました。

長野県の御嶽山周辺に分布する約100年以上の木曾さわらを使用しています。炊き立てのご飯から余分な水分を吸収し、乾いてくると逆に水分を補ってくれます。日本国内で数人の職人が選び抜いた素材で作った一品です。

TOKAI・HOKURIKU

東海・北陸エリア

日本人の心に根ざす原風景がここに

富山県

① 雨晴海岸

古くは万葉集の歌に詠まれた、白い砂浜と松の林がつづく景勝の地。波打ち際から目に入る松の木を貯えた有名な岩は女岩と呼ばれ、雨晴海岸の景色に欠かせないものとなっている。



富山県 高岡市

岐阜県

2

白川郷



岐阜県 白川村

厳しい自然と対峙し克服しながら、知恵と工夫で生まれた合掌造りの家屋。山村ならではの自然美と茅葺き屋根^{かやぶき}があいまって、素朴でのどかな風景を見せてくれる。

静岡県

3

奥大井湖上駅



静岡県 川根本町

ダム湖である接叡湖の上に、浮かんでいるような眺めの小さな駅。山々に囲まれたエメラルドグリーンに輝く湖と、赤い線路橋のコントラストが際立つ美しさ。



鑄物の技術と素材を生かすデザイン

能作
NOUSAKU

「能作」は1916年、この地に400年以上伝わる鑄造技術を用いて鑄物製造を開始しました。この片口は、内側に施した艶やかな金箔がより一層日本酒を引き立ててくれます。一つ一つ職人の手で丁寧な仕上げられた片口は、くつろぎのひとときを華やかに演出してくれます。



錫は酸化しにくい特性があり、抗菌作用がある素材として知られています。



〈能作〉片口・大・金箔

申込番号 **L 5466-31**

●商品:約15.8×10.1×高さ6.5cm・365ml ●材質:錫・金箔 ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



KISEN



〈KISEN〉ボトルコースター

申込番号 **L 5466-41**

●商品:約径12.4×高さ0.8cm ●材質:真鍮・再生紙・フェノール樹脂 ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

ワイン時間が美しくなる名脇役



熱く溶解した金属を職人が鋳型に流し込みます。仕上げや研磨などの工程を経て機能的で美しい姿へと生まれ変わります。

高岡銅器のライフスタイルブランド「KISEN」のボトルコースターです。月食の闇夜から少しづつ輝きが戻る姿をイメージしてつくられたデザインがおしゃれでテーブルを彩ります。異なる二つの素材がびったり重なり、さりげない輝きでボトルの美しさを引き立てます。



400年以上の歴史を持つ 伝統の山中塗

山中塗器は安土桃山時代の天正年間に、越前の国から加賀市山中温泉近くの真砂という集落到木地師の集団が移住し、ろくろ挽き物技術が伝わったのが起源と言われています。シンプルなデザインの雑煮碗は、ふちの金線とやさしい丸みが品格と気品を演出します。



商品はひとつひとつガンスプレーによって色付けされています。



溜淵金雑煮碗揃

申込番号 **L 5466-51**

●商品: 雑煮碗 (約径12.8×蓋含む高さ10cm) ×5 ●材質: 木粉入フェノール樹脂(ウレタン塗装/山中塗) ●日本製
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



時代とともに変化し続ける 伝統的なうつわ



睦掬 亀甲文鶯の図

申込番号 **L 5466-61**

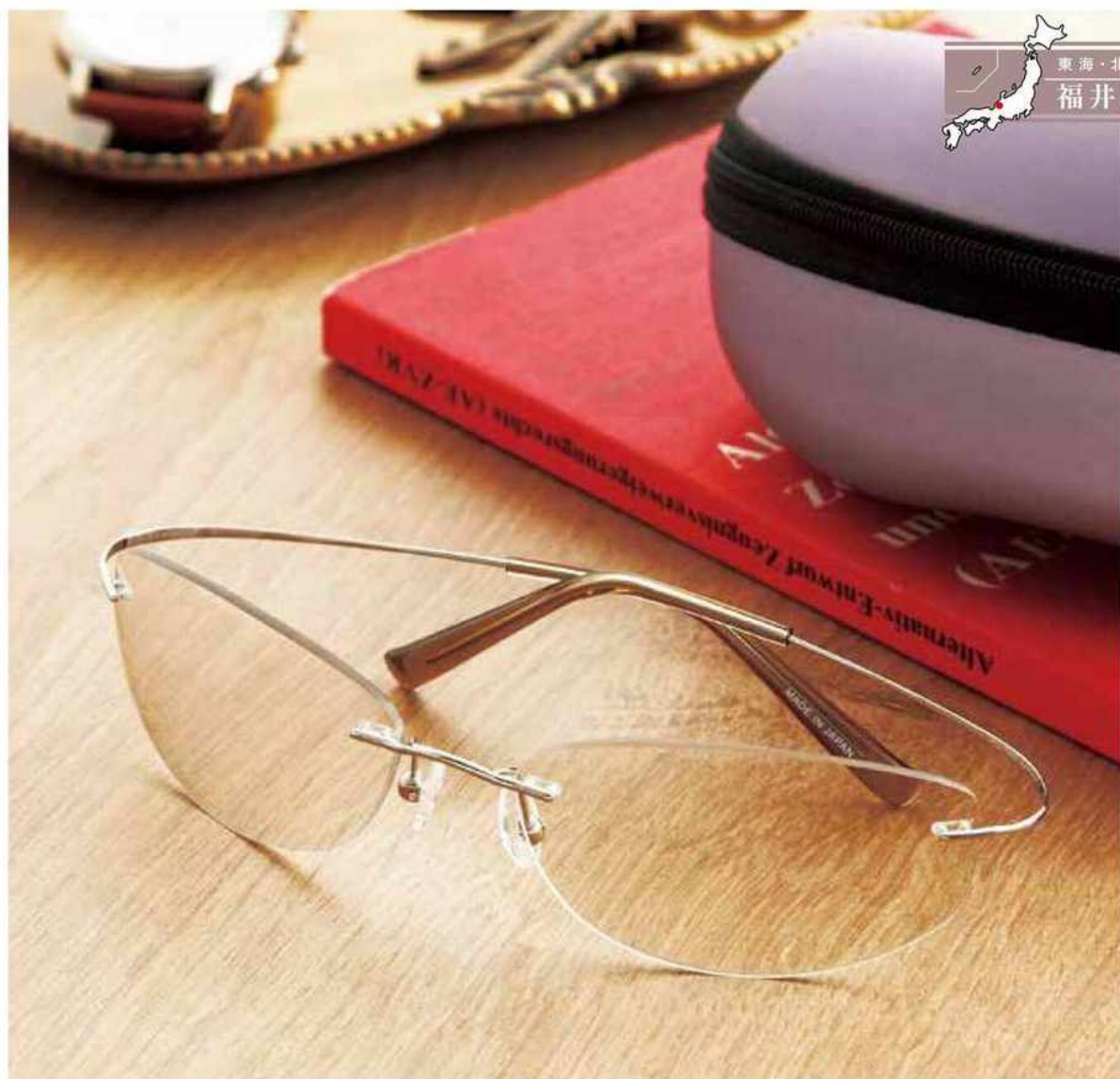
●商品:飯碗(約径11.4×高さ5.9cm)・湯呑(約口径7.8×高さ8.8cm・250ml)各2 ●材質:磁器(九谷焼) ●日本製
[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



創業昭和39年より石川県能美市で九谷を支える一助として、さまざまな九谷焼の製造販売を行っている清峰堂株式会社。

九谷焼は、1655(明暦元)年頃に、九谷村で磁器の原料となる陶石が発見されたことがきっかけとなり生産が始められたと言われています。この飯碗と湯呑のセットは、伝統柄である亀甲文と様々な小紋柄と夫婦鶯を絵付けした、縁起の良いデザインのうつわです。



明るさを確保しつつ青色光をカット できるオールタイムサングラス®

ハイドレンズは、紫外線はもちろん、人の目に眩しいと感じやすい青色光をなだらかにカットすることができ、特殊レンズです。このハイドレンズを採用したオールタイムサングラスは、レンズの色が薄く、朝から夜までメガネ感覚で日常的に使っていただくことを前提に開発されました。



チタン同士を溶接するためには、特殊な装置が必要です。接着面に使う1mm角の極小のロウ材を一瞬で1,000度まで上げて接合します。



オールタイムサングラス®

L 3466-71 / ピンク

申込番号 L 3466-72 / クリア

L 3466-73 / ブラウン

●商品:約14.5×13.6×3.8cm ●材質:フレーム/βチタン、
レンズ/光学用プラスチック(ハイドレンズ) ●日本製



ISSOU



〈一雙〉縞黒檀 七角箸（浄法寺漆仕上）

申込番号 **L 3466-82**

●商品:全長約24cm ●材質:天然木(漆塗装/若狭塗)

●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

400年の歴史と、
未だ進化を続ける匠の技



美しい木目という特徴を生かすために繊細な多角形に仕上げ、縞目を浮かび上がらせています。

今からおおよそ400年前に誕生した漆器である若狭塗。「一雙」は若狭塗の伝統を守りながらも今にとどまることなく歩み続けているブランドです。こちらの箸は高級材で知られる黒檀の一種で、縞目が美しい縞黒檀を使用しています。



東海・北陸
岐阜県

豊かな風土で繁栄した
刀鍛冶技術





包丁を作るうえで、最も重要とされる刃付けの工程。熟練した職人によって一本ずつ命が吹き込まれていきます。



岐阜県関市に古くより伝わる古式日本刀鍛錬の妙技。関鍛冶の技術は現代の刃物作りにもしっかりと息づいています。

日本有数の 刃物の街・関市の包丁

関市に刀鍛冶が誕生したのは鎌倉時代。刀匠「元重」が関の地に移り住み、日本刀を作り始めたのが起源と言われています。良質の焼刃土と炉に使う松炭、そして長良川と津保川の良質な水…刀鍛冶にとって理想的な風土条件を備えたこの土地にいつしか多くの刀匠が集まったとされています。「折れず、曲がらず、よく切れる」と称される関の刀は、戦国時代にはその名を全国に広めていきました。その後も、関市は日本有数の名刀の産地として繁栄し、その伝統技能が現代の刃物作りにも息づいています。

現代の刃物作りにも 息づいた高い技術

多くの刀匠を輩出した関市の刃物。関の刃物生産は多品種少量生産で、伝統技術に現代感覚を盛り込んだ数多くの製品を生み出しながら前進を続けています。そうして作られた製品は国内に留まらず海外にも輸出されており、多くの人に愛用されています。この包丁3点セットは、刃物用に開発されたステンレス刃物鋼を使用。柄は手になじみやすく、耐久性を備えた積層強化木です。1本ずつ熟練の職人によって命を吹き込まれています。毎日使う包丁だから、切れ味も心地よく、扱いやすいものを。野菜・肉・魚に万能に使用できる三徳包丁と魚をさばくのに適した出刃包丁と刺身包丁の3点セットです。日常使いに活躍する3本セットをぜひお試しください。

関和兼

〈関和兼〉包丁3点セット

申込番号 **L 3467-01**

- 商品: 刺身(刃渡約20.5cm・全長約32cm)・三徳(刃渡約17cm・全長約29cm)・出刃(刃渡約15.5cm・全長約28cm)各1
- 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、柄部/黒色積層強化木
- 日本製





口の中でとろける芳醇な味わい

飛騨牛の肉質はきめ細やかでやわらかく、美しい霜降りと口の中でとろける芳醇な香りと味わいが魅力です。しゃぶしゃぶでその旨味を存分にご堪能ください。



広々とした大地や清らかな水、季節の寒暖差、昼夜の気温差など、牛の肥育に適した環境の中で飛騨牛は愛情深く育てられています。



飛騨牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **L 3467-11**

●セット内容: 肩750g ●賞味期間: 冷凍で85日 ●原産地: 岐阜県

お届け
ご希望日

冷凍



いつも変わらない、味へのこだわり



〈キッチン飛驒〉

黒毛和牛カレー中辛・ビーフシチュー

申込番号 **L 5467-21**

●セット内容: カレー290g×8、ビーフシチュー290g×7

●加工地: 日本

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



飛驒牛ステーキ専門店として創業の「キッチン飛驒」。恵まれた環境や自然、職人の手仕事を大切に、味づくりに励んでおります。

国産黒毛和牛を使用した中辛カレーと、自慢のデミグラスソース、黒毛和牛、玉ねぎなどを使ったビーフシチューの詰め合わせです。素材の味が溶け込んだこだわりの味をお楽しみください。

深蒸しで
旨味を存分に引き出す





揉捻機では、水分を程良く取りながら揉みあげます。



全国の茶園面積日本一を誇る静岡県。お茶づくりに適した気候に恵まれ、高品質なお茶の産地としても知られています。

日本を代表する 茶の産地静岡

日本人とお茶の出会い、唐へ留学していた高僧たちがお茶の木を植えたこととされています。静岡のお茶のルーツは、13世紀頃、聖一国師という高僧が静岡市に種を蒔いたと伝えられています。以後、時の名将たちも静岡のお茶を珍重し、独自の茶文化も育まれました。江戸時代には既に、芭蕉が「駿河路や花橘も茶の匂ひ」の句に詠むほどの名産地になっていたようです。そして明治維新の頃、牧之原など各地で茶畑の本格的な開墾が始まり、以後静岡は日本を代表する茶の産地として今日に至っています。

爽やかな香味と 自然な甘み

この静岡茶詰め合わせは、静岡県の山間地の茶葉を使用しています。味と香りをより深く味わっていただけるように「蒸し」の工程を長めにした、深蒸し製法で仕上げました。何回飲んでも飽きのこない爽やかな香味と、飲み終わった後に口に残る自然な甘みが特徴です。茶葉は粗揉機で葉の芯まで水分を出すように揉みあげて、そして揉捻機で水分を程良く取りながらさらに揉みあげること、煎じのきくお茶に仕上げていきます。全国の茶園面積日本一を誇る静岡県。お茶づくりに適した気候のもとで育てられた茶葉を使用し、こだわりの特上煎茶と上煎茶のセットを心ゆくまでお楽しみください。

静岡銘茶セット

申込番号 **L 3467-41**

●セット内容:特上煎茶150g×2、上煎茶150g×1 ●茶葉

原産地:静岡県

※商品情報等が変更になる場合がございます。





唯一無二の瞬間を贈るグラス

静岡で人工衛星事業を手掛けるPROGRESSが生み出すグラスウェアは「日常に非日常を」をコンセプトに制作されており、このグラスは、オーロラの光彩をイメージするようなきらめきが美しいグラスです。癒しを与える彩りで、心豊かなひとときを演出します。



静岡県にある工房で宇宙開発技術に応用した加工を生かし、ひとつひとつ丁寧に作り上げています。



PROGRESS
Since 1982

〈プロGRESS〉八景 極光グラス

申込番号 **L 5467-51**

●商品:約口径7.8×高さ9.5cm・270ml ●材質:ガラス・高純度チタン ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



じっくりと深蒸ししたうなぎ蒲焼



静岡県産うなぎ蒲焼

申込番号 **L 3467-61**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:120g×4、たれ・山椒付 ●賞味期間:冷凍で
85日 ●原産地・加工地:静岡県

小麦



活け締めされたうなぎを、熟練の職人が処理し、加工します。

静岡県産のうなぎを白焼きしたのち、じっくりと深蒸しすることであなごの余分な脂が落ち、タレのりが良くなります。また、ひれや小骨は職人が手作業で取り除いております。ふっくら柔らかなうなぎ蒲焼をお楽しみください。



味わい深い暗緑色の瀬戸焼

日本六古窯の一つである瀬戸焼は、約1000年も前から焼きものの生産を続けてきました。手作りの急須茶器揃は、織部の緑色が特徴です。使い込むほどに色が濃くなり、透明度が増していきます。



※掲載商品ではございません。
伝統技術を用いて、手作業で作られます。



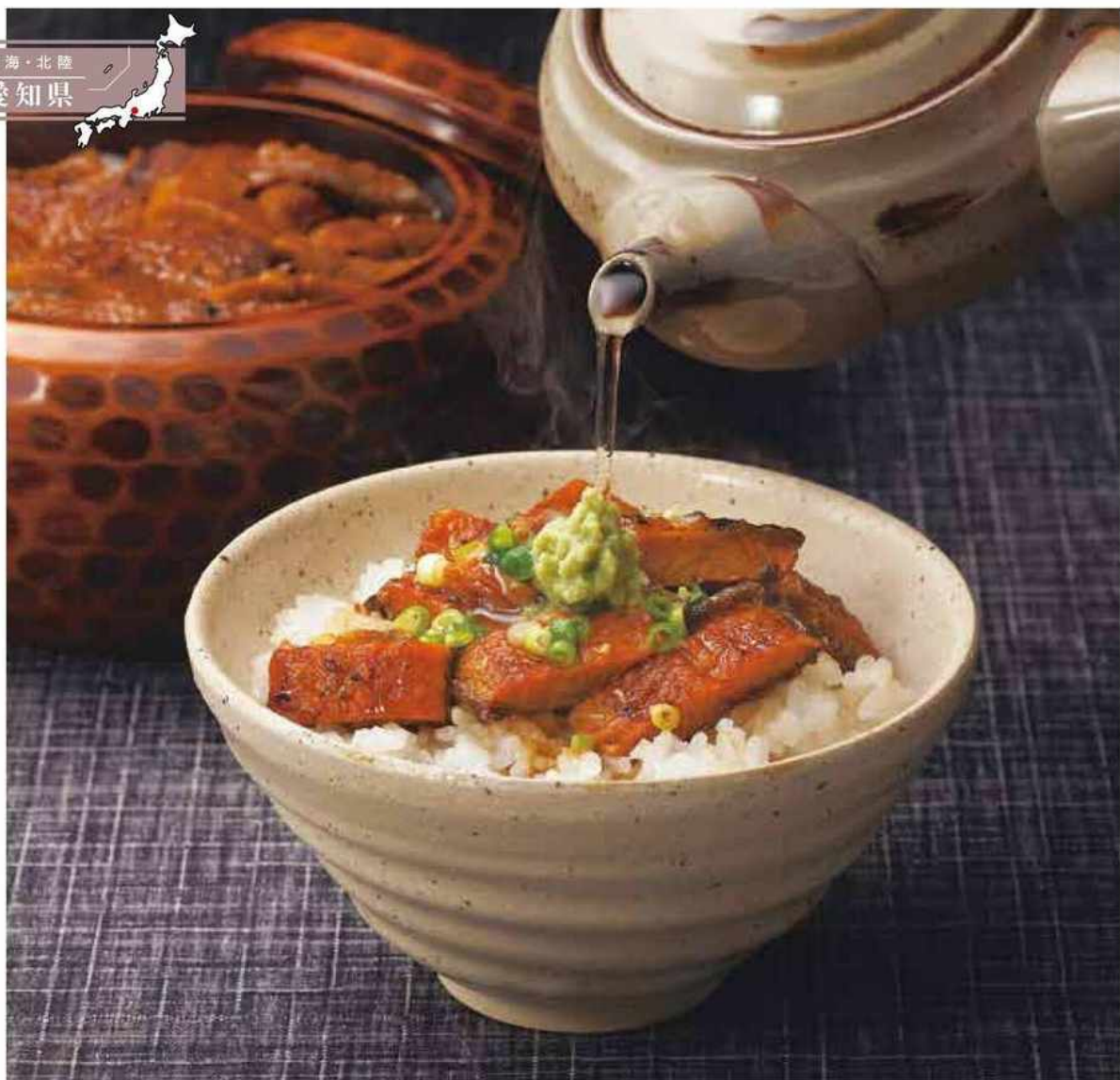
織部 急須茶器揃

申込番号 **L 3467-71**

●商品:急須(約径10.5×蓋含む高さ8.5cm・330ml)×1・湯呑(約口径9.5×高さ6.7cm・220ml)×2 ●材質:陶器(瀬戸焼) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



うなぎ割烹
一 慎

香りや食感もじっくり味わいたい
シンプルで贅沢な美味しさ



池上げされた活鰻を桶に入れ「泥抜き」作業を行い、使用する鰻を1尾ずつ選別します。

愛知県豊橋市にてうなぎ割烹店を構える「一慎」。料理長が監修した蒲焼・ひつまぶしセットです。1尾ずつ丁寧に選別した「活鰻」を使用。余分な脂を落とし、ふっくらとした食感に仕上げました。また、こだわりのタレで焼き上げることで甘辛さと香ばしさが絶妙な美味しさを生み出します。

〈一慎〉蒲焼・ひつまぶしセット

申込番号 **L 5467-81**

冷凍

●セット内容:うなぎ蒲焼55g×4、刻みうなぎ45g×5、吸い地(だし)・刻みのり・わさび・タレ・山椒付 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:日本(うなぎ/国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

とろけるような食感と
上品な香り





松阪牛生産区域である伊勢平野は、温暖な気候で、きれいな水にも恵まれています。



甘くコクがある上品な香り、とろけるような舌ざわりをお楽しみください。

「松阪牛」の 厳格なる定義

松阪牛は三重県の松阪市及びその近郊で飼育されている黒毛和種の未経産の雌牛で、①個体識別管理システムに登録されていること。②松阪牛生産区域での肥育期間が最長・最終であること。③生後12ヶ月齢までに松阪牛生産区域に導入され、導入後の移動は生産区域内に限ること。以上の条件をすべて満たし出荷されたものが松阪牛と定められています。松阪牛は、「まっさかぎゅう」など様々な呼ばれ方をされていますが、公式には「まっさかうし」と呼ばれます。松阪牛のとろけるような食感をお楽しみください。

口の中で溶け出す 美味しい脂肪と香り

松阪牛の「きめ細やかな舌触り」「しっとり感」を生み出しているのは、脂肪の融点が低いのが特徴だからです。肉を口に入れると脂が溶けて、まろやかな口当たりになります。そして、美味しさの決め手とも言えるのが、その独特の香り。いわゆる「和牛香」です。甘くてコクがある上品な香りが特徴です。しゃぶしゃぶや焼き焼で食べると美味しさが際立ちます。また、松阪牛を育てる熟練の肥育農家は「牛飼いの匠」とも呼ばれ、牛の状態や体調に合わせ、独自に創意工夫した管理を行っています。松阪牛ならではの美味しさをお楽しみください。

松阪牛 すき焼用

申込番号 **L 3468-01**

●セット内容:肩ロース450g ●賞味期間:冷凍で25日

●原産地:三重県

お届け
ご希望日

冷凍





食卓に深みを添える貝新の佃煮

新之助 貝新

時雨たまりを使用して、昔ながらの伝統的な製法を用いながら、素材の旨味を引き出しました。時雨蛤の昔ながらのお味を今に引き継いだ商品です。そのままでも、お茶漬けにしても、お楽しみいただけます。



時雨蛤は多めのたまり醤油の中で浮かしながら煮るので、これを「浮かし煮」と呼び「時雨煮」の特徴になっています。老舗独自の製法で製造しています。



〈総本家新之助 貝新〉時雨蛤詰合せ

申込番号 **L 3468-11**

●セット内容:時雨蛤119g・和牛しぐれ110g・白魚紅梅煮90g・貝柱べつ甲煮90g・角煮78g・浅利志ぐれ煮75g・鰹昆布75g・時雨蛤60g・鰹の華55g・海老しぐれ50g・しらす50g各1

●加工地:日本

小麦・エビ



IH・直火OKの華やかな鍋です



土鍋9号

申込番号 **L 5468-21**

●商品:約径28.5×蓋含む高さ14cm・3L ●材質:本体/耐熱陶器(萬古焼)、蓋/陶器(萬古焼) ●内容:IHプレート付 ●日本製

[ガス火・IH200V可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



本体を成型・仕上げをし乾燥させて素焼きをした後、釉薬をかけて本焼成をします。

耐熱性に優れた萬古焼の土鍋は、直火・IHの両方でお使いいただけます。蓋の持ち手部分には金彩が施された華やかなデザインで、蓋の削りも趣がある土鍋です。3〜4人用の大きめサイズなので、たっぷりおでんもお楽しみいただけます。

KINKI

近畿エリア

日本ならではの美と豊かな自然が織り成す

京都府

1 瑠璃光院

比叡山の麓にある浄土真宗の寺院。磨かれた机や漆塗りの廊下に反射する樹々の姿が美しく、夏は床みどり、秋は床もみじとして知られている。秋はカエデが色付き、その見事な鮮やかさが圧巻。



滋賀県

2

メタセコイア並木



滋賀県 高島市

全長約2.4kmにわたり、メタセコイアが両側に約500本植えられた並木道。季節によって趣の異なる雄大な大木のトンネルは、圧倒されるほどの迫力。

奈良県

3

大台ヶ原 正木峠



奈良県 上北山村

奈良県と三重県の県境に位置する名山。地面を覆う笹の中に白く朽ちた立ち枯れのトウヒが並ぶ光景が幻想的。美しい星空が見られることも魅力の一つ。



土肌を活かした素朴ながらも 斬新な魅力

日本六古窯のひとつである滋賀県の信楽焼。信楽焼の魅力は、自然の豊かさをそのまま活かした力強さと、味わい深い色合いの窯変です。手桶型で少量の花でも優雅な空間を演出できる花瓶は、和にも洋にも溶け込む親しみやすいデザインです。



信楽焼は、豊かな土壌から産出される粘土を原料として作られています。



花瓶 紺窯手桶

申込番号 **L 3468-51**

●商品:約径28×高さ29.5cm ●材質:陶器(信楽焼)
●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



豊かな自然環境の中 飼育された近江牛



近江牛 しやぶしやぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 3468-61**

冷凍

- セット内容:肩ロース600g
- 賞味期間:冷凍で25日
- 原産地:滋賀県



琵琶湖を囲む、澄んだ水と温暖な気候に恵まれた自然環境のもとで、優れた技術により丹精込めて飼育されます。

もともとは農耕に使われていた牛を食肉牛にしたという400年以上の歴史を持つ銘柄牛、「近江牛」。手間ひまと愛情をかけて育てあげられた「近江牛」は、繊細な旨味と脂身が特徴で、きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせています。



近畿
京都府

偲ぶ心をカタチにする





数珠は仏様と心を通わせる法具です。持ち運ぶときは袋に入れ、椅子や床に直接置かないよう袋を広げ座具として使用できます。



親玉と二天玉に使用しています混虎目石は、虎目石と青虎目石の色合いが混ざったものです。

京都珠数製造卸協同組合 の伝統工芸品

京都は、平安建都から東京遷都にいたる一千年以上に渡って、日本の首都機能を担ってきました。明治維新で政治的機能が東京に移されましたが、宗教的な首都機能は残され、今もお、日本仏教の中心の地位を占めています。その歴史的地域特性によって育まれたのが、「京念珠[®]」です。また、近世以降、京都には全国有数の絹織物の生産地、集散地もあり、念珠の主要材料である絹糸を容易に入手することが出来たことが、その成立を支えた要因として挙げられます。職人たちは、伝統的製法を保持、発展させてきました。「京念珠[®]」は、まさに京都の街の歴史的地域特性を示す「ブランド」なのです。

職人の鍛錬と創意の 技が織りなす念珠

念珠の起源は諸説あり、確かではありません。3500年以上前にできたバラモン教の「ジャバ・マラー」(念誦の輪)という意味の道具が起源と言われ、それが念珠の原型になったという説が有力です。この念珠をお釈迦さまが仏教に取り入れたともいわれ、後にシルクロードをたどり中国へと伝えられました。その後、仏教の法具として欠くことができないものとして、仏教の広がりとともに各地に伝わりました。古来からの意匠・製法に加え、職人の鍛錬と創意の技で発展させた、職人のこだわりが詰まった念珠です。男性用の念珠には、光の反射によって虎の目のように見える虎目石を使用しています。女性用の念珠には、古くから神聖な儀式などに用いられてきた水晶を使用しています。

念珠 (念珠袋付)

L 5468-81 / 男性用

申込番号

L 5468-82 / 女性用

●商品: 念珠(男性用/内周約26cm・女性用/内周約25cm)・念珠袋(約15×10cm)各1 ●材質: 念珠/(男性用) 虎目石・混虎目石・レーヨン・(女性用) 水晶・メノウ・正絹房、念珠袋/ポリエステル ●日本製

※手づくり品のため、色柄・柄・形状(サイズ)が多少異なる場合がございます。

※生地を使用する部分により柄が異なる場合がございます。

※商品情報等が変更になる場合がございます。



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



エレガントなフォーマルバッグ

京都の職人が一つ一つ、丹精を込めて作り上げています。使い勝手の良いエレガントスタイルのフォーマルバッグで、スタンダードなデザインは年齢問わず長くご愛用いただけます。袱紗とサブバッグもセットでご使用いただけます。



古来からの印伝の模様を京都府丹後地方で現代風に模してプリントした素材を使用しています。



〈ベルーガ〉フォーマルバッグセット

申込番号 **L 3468-91**

●商品:約横幅24.5×高さ16×マチ8cm(約330g) ●材質:ポリエステル ●内容:内オープンポケット×1、開閉部かぶせマグネット式、袱紗・サブバッグ付 ●色:ブラック ●日本製



豊かな旨味のある 上品な香りの宇治茶



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 **L 5469-01**

●セット内容:煎茶120g×2、玉露120g×1 ●茶葉原産地:京都府

※商品情報等が変更になる場合がございます。



宇治地方に広がる茶園。気候風土に恵まれた地域で育つ宇治茶は上品な香りと、旨味・甘味・渋味のバランスのとれた味が特徴です。

宇治茶の玉露と煎茶の詰め合わせです。新芽が出る頃に茶園に覆いをして育てられる玉露は、渋味が少なく、ふくよかな香りとまろやかな旨味のあるお茶です。煎茶は、さわやかな香りと、ほどよい渋味・旨味のバランスのとれたお茶です。

優しく、あたたかな
肌ざわり





本品を手掛けるメーカーが培った技術を生かして織組織の開発に力を入れています。



タオルや毛布などの繊維産業が盛んな地、和泉山地のふもとの泉州で、伝統を受け継いだ職人たちによって作られています。

綿織物の一大産地 大阪・泉州

泉州産地の綿織物の歴史は非常に古く、その始まりは600余年前と言われています。江戸時代には「和泉木綿」の名で広く日本中に知られ、国内における中心的な綿業地帯を形成するに至りました。現在では衣料用をはじめ、工業資材用、衛生材料用など幅広い用途の織物を製織。海外市場への輸出や国内需要に対する供給の拠点としても大きく発展を遂げてきました。常に変化するニーズに合わせた製品づくりとトレンド発信、伝統にこだわることなく地場産業の一層の繁栄をめざし、挑戦を続けています。

丹精込めて作り上げた 泉州寝具

国内で生産される毛布の約90%が泉大津とその近隣地域で製織されています。そう、まさしく泉大津は、日本有数の毛布の街なのです。この泉州シルク混綿毛布は、伝統を受け継いだ職人たちによって丁寧に作り上げられた一品です。生地の一部にシルクを使用しているため肌ざわりは優しくなめらかで、心地良くお使いいただけます。また、ボーダーを基調としたシンプルなデザインは、どんなインテリアにも合わせやすいです。歴史に裏付けられた品質の泉州寝具。泉州の技術で織られた、なめらかで優しい風合いの毛布を、ぜひお試しください。

泉州シルク混綿毛布（毛羽部分）

申込番号 **L 3469-21**

●商品:約140×200cm ●材質:よこ糸(毛羽部分)/綿85%・シルク15%、たて糸/ポリエステル100% ●日本製



大阪のソウルフードを
楽しめるセット





長年培ったノウハウを活かして、一枚一枚丁寧にふっくらと焼き上げています。



特製ミックス粉を使った生地を混ぜ合わせ、人の手を使い「ふっくら感」にこだわり焼き上げています。

子どもたちの お腹を満たすために

お好み焼が広まったのは、戦後と言われています。戦後の食糧難時代、空腹を満たす食べ物を懸命に求めていた頃、にわかクローズアップされた食品がありました。その食品こそ、当時、子供達の間で人気のあった駄菓子屋の「一銭洋食」(小麦粉を水で溶いて焼いた物にねぎなどをのせてソースをかけて食べるもの)。そこから小麦粉にキャベツを混ぜて焼き、ソースをかけて食べるスタイルが変わっていったのです。一銭洋食で満たされない空腹をキャベツでかさ増しして主食にする。こうして、お好み焼は、お菓子から主食へ変わっていったのです。

お好み焼一筋 名店の味を再現

お好み焼一筋の「千房」は、大阪千日前にて1973年に創業しました。現在は全国に店舗を展開する名店です。このセットは、その本店の味をご家庭でお召し上がりいただけるよう、冷凍商品で再現したもの。豚肉といか、えび、チーズ、さらに牛すじこんにゃくの5種類の具材が入ったお好み焼「道頓堀焼」、さらに黒毛和牛入りやねぎ焼ミックスなど、ボリューム感のあるセットです。ご家庭では、電子レンジで温めるだけで簡単に召し上がりいただけます。大阪のソウルフードであるお好み焼を全国に広めた名店の味を、ぜひ堪能してみてくださいいかがでしょうか。



〈千房〉お好み焼グルメセット

申込番号 **L 3469-41**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:道頓堀焼250g・宮崎県産黒毛和牛お好み焼220g各5、ねぎ焼ミックス200g×4、お好み焼ソース・醤油たれ・マヨネーズ風ホワイトソース・あおさのり・かつお節付

●加工地:日本

小麦・卵・乳・エビ

※商品情報等が変更になる場合がございます。



※ このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

伝統の飼育管理方法と熟練した
農家が丹誠込めて作り出す味





生産者のたゆまぬ努力と精進の積み重ねの結果、霜降り度合いが高く特有の香りと柔らかさが特徴の肉になります。



大自然の清れつな水、栄養バランスに配慮された飼料で育てられています。

長年の間守り続けられる但馬牛の血統

但馬牛のふるさととは、日本海に面し、平野が少ない兵庫県北部の山里・但馬地方。小柄で引き締まった身体で、古くから狭い棚田で農作業に小回りよく動けるために重用されてきました。昼と夜の気温差が大きく、夜露が降りるこの地方で育つやわらかい牧草と、豊富な水のおかげで元気に育ちます。但馬牛は今もなお他産地の和牛との交配を避け、独自の閉鎖育種という改良手法をとり、完全な純血を守り続けています。神戸ビーフを守ろうとする農家の愛情と誇りに支えられ、世界に誇る品質が伝承されているのです。

濃厚な旨味と柔らかな肉質が特徴の神戸ビーフ

上品な甘みのある赤身が、脂身の風味・香りと溶け合うハーモニ。神戸ビーフの美味しさの特徴は、融点の低いサシ(脂肪分)が筋肉の中に細かく入り込んだ状態、いわゆる「霜降り」です。また、美味しさの決め手である旨味成分も豊富です。この神戸ビーフは、あつさり赤身のモモ肉。モモ肉は赤身が多い部位で、しっかりした歯ごたえもあるのです。ステーキに適しています。熟練した農家が丹誠込めて作りだした牛肉は、初代兵庫県知事に就任した伊藤博文をも魅了したといわれ、今も世界中の人々に愛され続けています。

神戸ビーフ ステーキ用

申込番号 **L 3469-61**

●セット内容:モモ140g×4枚 ●賞味期間:冷凍で85日

●原産地:兵庫県

お届け
ご希望日

冷凍





鞆の街、豊岡の 職人の技術が生んだ鞆

素材には、国産の高級ソファアにも使われる技術を転用した上質な合成皮革を使用したボストンバッグ。シンプルで洗練されたデザインは、年齢やスタイルを問わず幅広いシーンに対応するため、旅行や出張にも適しています。



豊岡製鞆は、職人によって丁寧に作られています。長きに渡り培われてきた伝統の技術は、途絶えることなく今も受け継がれています。

ED KRUGER®



〈エドクルーガー〉ボストンバッグ

申込番号 **L 5469-71**

●商品:約横幅44×高さ27×マチ17cm(約690g) ●材質:本体/合成皮革 ●内容:前面/ファスナーポケット×1、開閉部ファスナー式 ●色:ブラック ●日本製



使い込むほどに艶を増す 姫路産レザーの折財布



メンズ折財布

- L 3469-81** / キャメル
L 3469-82 / ブラック
L 3469-83 / チョコ

●商品: 約11.5×9.8×2.8cm ●材質: 牛革 ●内容: 札入2室・ホック式小銭入1室・カード入・ポケット各3 ●日本製
 ※天然皮革を使用しているため、シワやキズがあり、色合いが異なる場合がございます。



※掲載商品ではございません。

裁断はどのパーツがどこにくるか頭の中で組み上げながら行います。製品の組立工程、完成形が把握できていないと出来ない作業です。

本体の素材は使い込むほどに色・艶が増す牛革（ヌメ革）。丁寧に縫い上げた姫路産レザーです。素材の風合いも含めて時間が経つほど愛着が沸いてくる折財布です。毎日持ち歩く革小物こそ、使いやすいこだわりの一品を。

※小物等はイメージです。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

自然素材で
肌にも優しい
シヨール





古都奈良で、日本の感性を大切にしながら、モノづくりへの想いを伝えるため企画から製造、直営店運営までトータル的に管理し運営しています。

華と侘びが創る 美の世界

豊穣な文化の土壌から生まれ花開いたのが、安土桃山時代の「華」と「侘び」の美の世界であり、BAN INOUEのインスピレーションルーツでもあります。「日本人の永遠なる感性を現代の生活に取り入れ、未来に継承していきたい」という強い思いが込められています。毎日の生活を丁寧に美意識をもって過ごすこと、身の回りのモノに愛着をもって大切にする、そんな暮らし方に寄り添える商品を提案いたします。心豊かに過ごす毎日のために、日本の美意識と感性を大切にしながらものづくりを行っています。

上品な風合いで柔らかな手触りのショール

日本の伝統を基礎に新しい感性を吹きこんだ商品作りを心掛け、天然繊維のもつ気品や、気持ちよさを大切に、素材の良さを最大限に活かした商品作りをしています。愛用することで、気分があがる、幸せになる商品作りを目指しています。こちらのショールには、自社のかや製品生産時に出てしまう裁断後の残布をアップサイクルして素材として使用しています。2重織で仕上げたふっくらとした生地感になっており、柔らかな優しい風合いです。軽くて使い勝手の良い落ち着いた色使いは、上品な雰囲気演出してくれます。幅広なので肩にかけたり、ひざにかけたりと様々なシーンでお使いいただけます。



〈バン イノウエ〉ショール2色セット

申込番号 **L 5470-01**

●商品:ショール(約55×180cm)×2 ●材質:綿100%

●色:プラム/クリーム ●日本製

[洗濯機可(ネット使用)]

※商品の性質上、色落ちする場合がございます。



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



紀州漆器のノウハウで グラスに華やかさをプラス

400年もの伝統を誇る紀州漆器の里和歌山県海南市で作られています。蒔絵とは下絵が乾く前に金色や銀色、その他の色粉を蒔き分けて装飾する漆器ならではの特殊な技法です。見る角度によって表情が変わる、遊び心が息づくワイングラスです。



紀州漆器の職人が特殊な下処理を施し、グラスの脚部をグラデーションになるよう丁寧に塗料を吹き付けていきます。



ワイングラス3客セット 蒔絵萩

申込番号 **L 5470-11**

●商品：ワイングラス(約口径5.6×高さ21cm・330ml)×3

●材質：ソーダガラス(蒔絵加工/紀州) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



味の違いをそれぞれ引き出した 梅本来の美味しさ



紀州南高梅

申込番号 **L 3470-21**

●セット内容:うす塩味550g(塩分約11%)・はちみつ梅550g(塩分約8%)・しそ風味550g(塩分約10%)各1 ●加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)



原料の梅をきれいに水洗いします。梅の表面を傷つけないように慎重に作業します。

紀州南高梅のうす塩味とはちみつ、しそ風味の3種類が味わえる、木箱入りのセットです。南高梅は果肉が柔らかく、塩分と酸味のバランスが良くなるよう仕上げています。

CHUGOKU・SHIKOKU

中国・四国エリア

複雑な海岸線が生み出す景観美

山口県

① 角島大橋

白い砂浜が美しい小さな島「角島」と本州を結ぶ、全長1780mの離島架橋。周辺の海はコバルトブルーに輝き、道路の白、島の緑とのコントラストが爽やかな絶景を創り出す。



山口県 下関市

鳥取県

2

鳥取砂丘



鳥取県 鳥取市

長い年月をかけて砂と風により作りあげられた日本最大級の海岸砂丘。天候や風向きによって砂丘に刻まれる模様が変わり、神秘的な大自然の芸術を目にすることができる。

香川県

3

父母ヶ浜



香川県 三豊市

穏やかな波が打ち寄せる、約1kmのロングビーチ。干潮時にできる大きな潮だまりに空が映し出される、鏡のような光景が美しく日本のウユニ塩湖と呼ばれている。



こだわりの食材をじっくり煮込んだ 2種のカレーとシチュー

調合したスパイスを使い、じっくりと仕上げた2種のカレーと国産牛にこだわりのスパイスを加え、デミグラスソースで煮込んだシチューのセットです。豊かな自然で育まれ、選り抜かれた素材とシェフのこだわりで作り上げる自慢の味をぜひご賞味ください。



「レストラン・アストリア」は、美しい日本海と中国山地の豊かな自然に囲まれた鳥取県米子市にあります。



カレー2種・ビーフシチューセット

申込番号 **L 5470-51**

●セット内容:白ネギと牛スジのスパイシーカレー辛口200g
・大山産ハーブチキンと梨のスパイシーカレー中辛200g・エスニックビーフシチュー220g各6 ●加工地:鳥取県

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



氷温熟成で素材の旨みを 引き出しました



〈山陰大松〉漬魚詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5470-61**

冷凍

●セット内容:西京漬(銀だら70g・さわら70g・紅鮭70g・からすがれい70g・金目鯛70g・豊後ぶり70g・境港サーモン70g)・境港サーモン麹漬70g各2、境港サーモン塩漬70g×4 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:日本(ぶり・銀鮭/国内産、銀だら・紅鮭/アメリカ産、さわら/韓国産、からすがれい/ドイツ産、金目鯛/ニュージーランド産)
※商品情報等が変更になる場合がございます。



鳥取県で生まれた「氷温熟成」製法は0℃以下で加工・熟成を行い鮮度を保ちながら旨みを引き出します。

名峰「大山」の伏流水で稚魚まで育ち、境港で育まれたブランド魚「境港サーモン」を塩漬、西京漬、麹漬の3種の味わいで仕上げました。選り抜かれた6種類の魚を自社ブレンドした特製の味噌床に漬け込み、「氷温熟成」製法で素材の旨みを引き出した西京漬をお楽しみいただけます。

このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



そばの実を甘皮ごと製粉する 香り高い出雲そば

国内産そば粉を使用した、田舎そばらしい食べ応えのある「太打ち出雲そば」、隠岐の飛魚だしの風味が生きるのと越しが良い「細打ち出雲そば」をはじめ、そば粉十割の「十割そば」、風味とのど越しのバランスがとれた「八割そば」の食べ比べをお楽しみいただけます。



出雲そばを全国に広めたい想いから試行錯誤を繰り返しながらそば作りをしています。



出雲そばセット

申込番号 **L 5470-71**

●セット内容:太打ち出雲そば(半生麺100g×2、つゆ付)×6、十割そば(生麺110g×2、つゆ付)・細打ち出雲そば(半生麺100g×2、飛魚だしつゆ付)各5、八割そば(生麺110g×2、つゆ付)×4 ●賞味期間:常温で55日 ●加工地:そば/島根県、つゆ/日本

小麦・そば



※写真はイメージです。



和田珍味



〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素

申込番号 **L 5470-81**

●セット内容:スープの素325g(2人前)×28 ●加工地:日本

※商品情報等が変更になる場合がございます。

口いっぱい広がるふぐの香りと、
やさしい口当たり



ふぐ(マフグ)の骨から抽出したエキスをぞうすいスープに使用しています。

ふぐのアラをじっくりと煮込み、旨味を抽出しています。冬はもちろん、あつさりしているのも暑くて食欲の落ちたときにも疲れた胃腸にやさしく思わず箸がすすみます。

歴史ある
岡山県産デニムを身近に





「日本のデニムの聖地」と呼ばれる岡山県井原市で作ったこだわりのジャカード生地です。

岡山県井原市と デニムの関係

倉敷市児島は「日本のジーンズ発祥の地」、井原は「デニムの聖地」として有名です。井原市とデニムの歴史は、井原市に綿づくりが伝わった戦国時代末期にさかのぼります。

時は経ち江戸時代に藍の栽培が始まり、藍で染色した綿糸で織った厚織物の評判が全国に広がりました。明治時代にはこの地域で作られた備中小倉織が海外にも輸出されるようになりました。

備中小倉織の中に裏白と呼ばれる表面が藍色・裏面が白色の厚織物があり、まさにアメリカでDENIMと呼ばれていたものと同様だったのです。このことから国産デニムのルーツと言われるようになり、現在の井原の繊維工業の礎が築かれました。

井原産デニム レーヌネイビー

井原界限は、インディゴ染色から織布、縫製、加工場などデニム関連事業社が集結する一大産地です。世界が認めるハイクオリティな技術力があり、トップブランドからも注目されています。レーヌネイビーシリーズはラメ糸を織り込んで上品な輝きと高級感を表現しており、ワンウォッシュ加工を施して風合い豊かに仕上げております。シンブルなデザインながら刺繍調のドット柄が目を引き、ショルダーバッグと手提げバッグのセットです。お出掛けの用途やその日の装いによって使い分けいただけます。

岡山県産デニムバッグセット

申込番号 **L 3471-01**

●商品:ショルダーバッグ(約横幅25.5×高さ16×マチ7cm・約130g) ●材質:本体/綿(ワンウォッシュデニム)、付属部/ポリプロピレン ●内容:内部/オープンポケット×2、ファスナーポケット×1、開閉部ファスナー式、ショルダーベルト(着脱不可)

●商品:手提げバッグ(約横幅31(最小幅27)×高さ28×マチ5cm・約175g) ●材質:本体/綿(ワンウォッシュデニム)、付属部/合成皮革 ●内容:内部/オープンポケット×2、ファスナーポケット×1、開閉部ファスナー式 ●色:ネイビー ●日本製

※商品の性質上、色落ちすることもあります。

※生地の使用部分により、柄が異なる場合がございます。



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



竹馬をモチーフに作られた コートハンガー

竹馬を逆さまにした立て掛け式のコートハンガーです。壁に立て掛ける横棒部に、ハンガーをかけるための溝が彫り込まれています。持ち運びが簡単のため、普段は寝室やリビング、来客時は玄関にと場所を選ばずお使いいただけます。



テオリでは1989年から孟宗竹を原材料とした竹集成材を用い、竹製家具・インテリア製品を製造しています。



TEORI

〈テオリ〉コートハンガー

申込番号 **L 5471-11**

●商品:約24×27.6×高さ158cm ●材質:竹集成材 ●内容:耐荷重約80kg ●日本製

[組立式]

※商品情報等が変更になる場合がございます。



きれいな表皮と甘みに優れた果肉



岡山県産桃

申込番号 **L 5471-21**

冷蔵

●セット内容:ロイヤル5〜7個(合計1.5kg) ●原産地:岡山県

お届け期間:7月下旬〜8月上旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。



袋掛により、太陽の光を直接浴びない桃は赤く色づかず、白くてなめらかな口当たりの桃に育ちます。

岡山県では桃に袋をかけて栽培しています。品種の特色としては、外觀は白い桃で少し紅色がさし、形もよく、気品があります。果汁も多く糖度が高いのも特徴です。肉色は極めて淡い色で、食感はジューシーで甘く、つるりとした感触です。

やさしい肌触りの
熊野化粧筆





太い毛や逆毛などの粗悪な毛を取り除き、「揃え」と「成形」を並行して繰り返すことで、毛質の均一性の精度を高めていきます。



金属製のコマに天然の山羊毛の毛束を入れて振動を与えることで、毛先の「揃え」と「成形」を行います。

日本の筆の多くを生産 する広島県熊野町から

江戸時代から続く筆の産地として有名な広島県安芸郡熊野町。四方を海拔500m前後の山々に囲まれた小さな高原盆地です。そこに住む多くの人が筆に関する仕事に携わっています。職人の技は現代にも受け継がれており、現在でも日本の筆の多くは、ここ熊野町で生産。伝統の技術を活かして制作された熊野の化粧筆は、国内の有名化粧品会社はもちろん、海外の化粧品会社にも採用され、その品質は海外でも高い評価を受けています。なめらかな使い心地が魅力で、やさしい肌触りの熊野化粧筆はメイクが楽しくなる一品です。

手ごたえあるボディ やわらかな毛先

このフェイスブラシは、優しい肌触りが魅力。側面まで広く使えるオーバル形状なので、多めの粉もしっかりまとめることができます。ベースからぼつちりメイクする際も、ナチュラルメイクにも、使い方次第で幅広く楽しめます。タッチを活かして「ややマット風艶感」優しくなで「ナチュラル系艶感」など、筆圧の調整でいろいろなメイクに対応する便利な1本です。これを手掛けたのは、化粧ブラシの専門メーカー「竹田ブラシ製作所」。パリをはじめ、世界の美術館で企画展示された竹田ブラシの深紅の軸は、ポーチの中でも輝きを放ちます。

 Takeda Brush



〈竹田ブラシ〉フェイスブラシ

申込番号 **L 3471-41**

●商品:全長約16cm ●材質:特殊整毛 細毛山羊毛・木・真鍮
●日本製



かきの旨みを
炊き込みご飯で楽しむ

広島県産のかきを使用しています。
かきの旨みが口いっぱいに広がります。かきの豊かな風味をお楽しみください。



広島県のかき生産量は全国1位です。



〈宝食品〉牡蠣めしの素

申込番号 **L 3471-51**

●セット内容:230g(2合用)×16 ●加工地:日本

小麦



使い込むほどになじむ 味わい深いレザー



〈革工房いのしま〉ベルト2本セット

申込番号 **L 3471-61**

- 商品:ベルト(幅約3.5cm・ウエスト約95cmまで使用可) × 2
- 材質:表/牛革、裏/床革(牛)
- 内容:ピン式
- 色:ブラック・ブラウン
- 日本製



工房では昔ながらの製法を守り続け、大切に作られています。

広島県尾道市にある、瀬戸内の豊かな自然に囲まれた因島。その工房で作られたベルト。仕立ての良さや、染めの確かな技術により、使い込むほどに味が出る革製品。長く愛用して、風合いの変化を楽しんでいただけます。



※写真はイメージです。

プリッとした食感、 口の中に広がる旨味

ふぐの調理師達がとらふぐを目と舌でお楽しみいただけるよう、丁寧に盛り付けました。とらふぐの上品な味わいと食感をポン酢ともみじおろし、かぼす果汁でご堪能ください。



とらふぐは本場下関南風泊(はえどまり)市場でせり落された国産のとらふぐのみを使用しています。

下関・ふぐ
関とら本店



〈関とら本店〉とらふぐ刺身セット

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5471-71**

冷凍

●セット内容:刺身135g・皮100g各1、ふぐポン酢・もみじおろし・かぼす果汁付 ●賞味期間:冷凍で75日 ●加工地:山口県(ふぐ〈養殖〉/国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



お茶映えのする萩焼らしい茶器揃



萩焼 白萩茶器揃

申込番号 **L 3471-81**

●商品:急須(約径11×蓋含む高さ11cm・450ml・茶こし無)
×1・碗(約口径8.5×高さ6.5cm・150ml)×5 ●材質:陶器
(萩焼) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



土揉みは焼きものの作りの基礎ともいうべき作業です。作る作品の目的に合わせ、その都度両手で揉み込みます。

古来よりお茶人の世界では「一楽・二萩・三唐津」と称されています。使ううちに色調や景色が変化する「萩の七化け」は、萩焼の特徴的な魅力となっています。稲藁を灰にした「藁灰釉」を用い、柔らかな綿雪のような質感が漂った上品さを醸し出しています。使うほどに味わいを増す、変化を楽しめる茶器揃です。

歴史的にも愛されてきた
深みのある色合い





藍に浸しては引き上げて、酸化させる工程を繰り返して、より深い藍色へと染め上げていきます。



「薬」と呼ばれる藍を発酵させ、藍を建てています。泡のように見えるのは藍の華といい、良い状態の藍にできるものです。

鎌倉時代より続く 「阿波藍」をまとう

徳島県は藍染めの元となる「薬」と呼ばれる藍染料の生産の本場として、現在もその伝統を引き継ぎ、商品を作っています。「薬」とは、収穫・乾燥した葉藍を発酵させたもの。そこにアルカリやぶどう糖などの栄養源を入れ、約1週間じつとねかせて作った天然染液に幾度も浸すことにより、より深みのある鮮やかな濃い色に染め上がります。藍染の伝統的技術は徳島県の無形文化財にも指定されています。「薄藍」「浅葱色」「藍色」「留紺」など、藍の色を表す名称が多くあるとおり、多様な色彩を染め出せることも魅力の一つです。

絹100%の 上品な肌ざわり

藍は現在の美馬市のある地域で栽培し始め、その後吉野川市に中心が移り、江戸時代になつて吉野川下流域が主要な産地になりました。長い歴史を越え、現在でも藍の美しさや風合いが人々を引きつけ、愛されています。このストールは、明治30年創業の藍染メーカーの職人が一枚一枚手染めで染め上げた、上品な絹100%の一品。藍染めの濃淡が美しく、使い込むほどに洗みや風合いが増していきます。また、肌ざわりの良さも絹ならではの、季節を問わずコーデイネートできるのも魅力です。一枚ずつ手作業で絞り、何度も藍にひたすことで、より深き藍色へと変化する藍染の世界。一度手にしてみたいいかがでしょうか。

藍染シルクストール

申込番号 **L 5472-01**

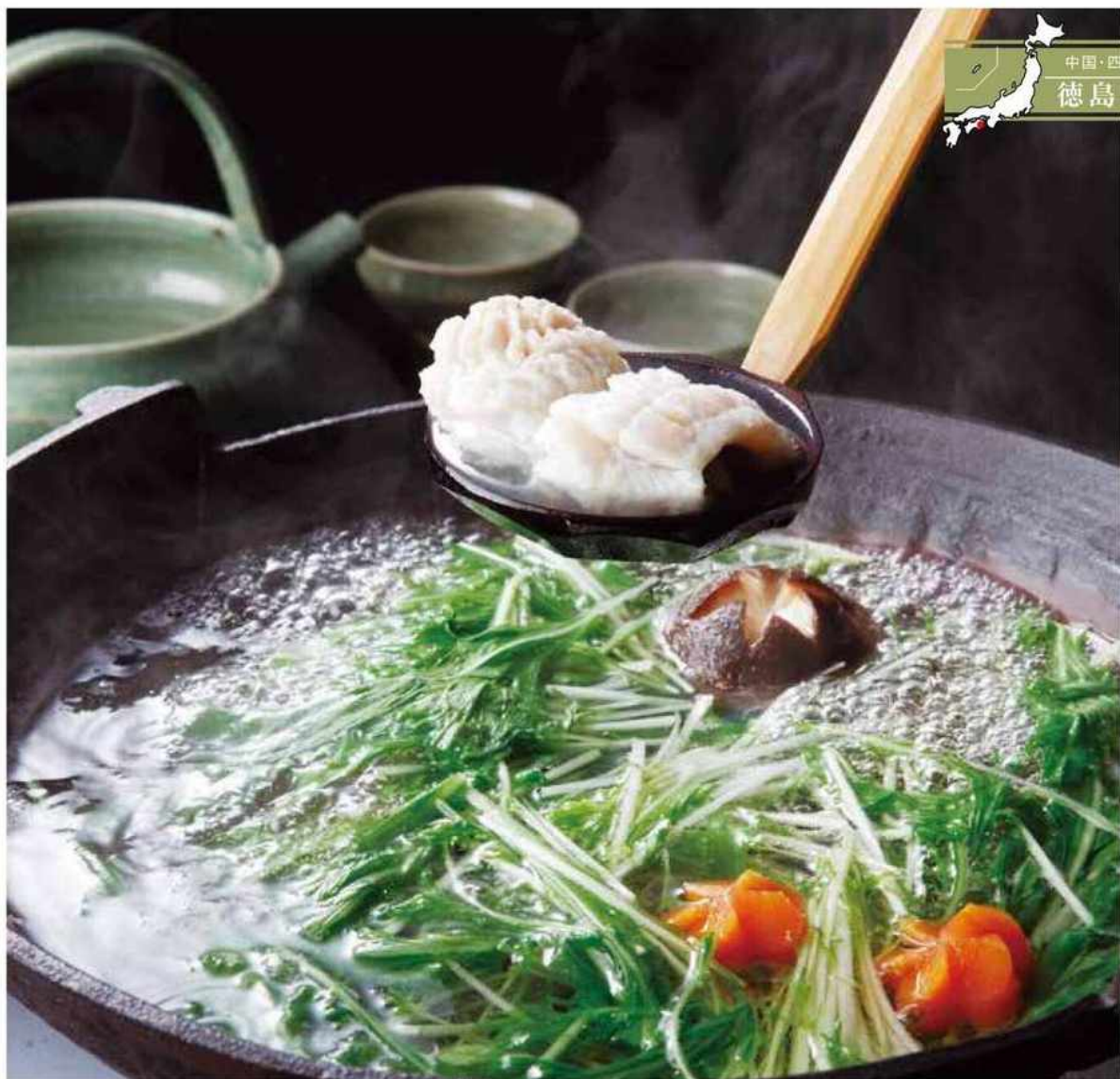
●商品:約52×165cm ●材質:絹100% ●色:藍色 ●日本製

※生地の使用部分により、色・柄が異なる場合がございます。

※掲載商品は性質上、記載しているサイズと若干異なる場合がございます。また、色落ちする場合がございます。



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



はも独特の食感、 上品な甘味を堪能する

はもを自宅で手軽に楽しめるしゃぶしゃぶ用にしました。骨切り加工し、カットしてありますので、下ごしらえも不要です。はも独特の食感と上品な甘味をご堪能いただけます。はものひつまぶしはおつまみの一品にも。



全国有数のはもの水揚げを誇る徳島県。鳴門海峡からの潮流と徳島・和歌山両方向からの紀伊水道の黒潮が合流する海域で獲れたはもを使用しています。



はもセット

申込番号 **L 3472-11**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:はも身300g、はも団子×8、はもひつまぶし50g×4、はもの骨・昆布付 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:徳島県(はも・昆布/国内産)

小麦



さわやかな酸味と 香りの良い柚子果汁



のむ柚子酢（希釈タイプ）

申込番号 **L 5472-21**

●セット内容:200ml×13 ●加工地:広島県(柚子果汁/
徳島県産)



柑橘類の名産地、四国の徳島県産
柚子果汁を使用。さわやかな酸味
と、香りのよい「のむ酢」に仕上げま
した。

徳島県産柚子果汁をベースに、国産
りんご酢、蜂蜜などを使用してつ
くった柚子の香りが際立つ飲みや
すい柚子酢です。希釈タイプです
で、お好みで水やお湯で薄めてお召
し上がりください。

現代のライフスタイルを反映した
伝統的なレザー手袋





※掲載商品ではございません。

現代のライフスタイルに合わせて商品づくりをしています。



※掲載商品ではございません。

受け継がれる伝統の技術により質の高い手袋を作り上げます。

歴史ある手袋の 一大産地

瀬戸内海に面した穏やかな海街、香川県東かがわ市三本松で40年以上続くクロダの伝統的なレザーグローブ。国内の手袋生産量90%という香川県で、時代を超えて受け継がれるその伝統的な技術と現代のライフスタイルを反映した機能性素材を使用し、もののづくりをしています。手を包み込むような縫製、指の動きに合わせたパターン、美しいシルエットを作り出すデザイン。そして、複雑な形状の手袋を作るために、改良しながら使ってきた道具は、職人の手仕事を支えてきました。

こだわりの素材で 作り上げる手袋

素材にはイタリア・ポルトラーノ社のラムレザーを使用しています。柔らかくなめらかな羊革は使うほど手に馴染んでいきます。インナーにはあたたかなカシミア100%のニットを使用しており、スムーズに手を入れることができる上、着用感が柔らかく、肌触りも良く、温かいのが特徴です。産地の技術が詰まった縫製技術により丈夫で、末永く大切に使える革手袋です。シンプルなデザインとスマホ操作ができる実用性を兼ね備えており、使いやすさが魅力の一品です。美しさと心地よさの2つの要素にこだわって仕上げています。

婦人羊革カシミア手袋

申込番号 **L 5472-41** /ブラック

L 5472-42 /ブラウン

●商品:全長約23.5cm(手囲いサイズ21cm) ●材質:表革
/羊革、裏地/カシミア100% ●日本製



ブラウン



ブラック

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



日々の暮らしに寄り添う香川漆器

シンプルで美しいフォルムの香川漆器の汁椀です。素材の栗の木は耐水性に優れており、木を乾燥させた後、ろくろで丁寧に削り出し、摺漆塗りで仕上げております。天然素材を生かして制作しているため、一つ一つ木目の出方が異なる汁椀は、使うほどになめらかに味わいが増していきます。



※掲載商品ではございません。

乾燥させた板から削り出し、職人が一つ一つ手作業で形を整えています。



汁椀ペア

申込番号 **L 5472-51**

●商品:汁椀(約径13.2×高さ7cm)×2 ●材質:天然木(栗材) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※天然素材を使用しているため、模様の出方に個体差があります。



こだわりの素材と技術で作り上げる



レッド



ブラック

〈パーセント〉スカーフ&カシミアグローブセット

申込番号 **L 5472-61** / ブラック

L 5472-62 / レッド

●商品:スカーフ(約21×170cm) ●材質:アクリル52%・ナイロン47%・ポリウレタン1% ●日本製

●商品:カシミアグローブ(全長約27cm(手囲いサイズ23~24cm)) ●材質:カシミア100%(タッチパネル糸・ゴム糸部分は除く) ●内容:タッチパネル対応・男女兼用 ●日本製

※機種によって反応し難い場合がございます。



130年以上の歴史を誇る伝統ある日本一の手袋の産地で、職人が1点1点心を込めて丁寧に作っています。

「手袋のまち」として知られる香川県東かがわ市の手袋メーカーが作り上げたスカーフと、カシミアのニット手袋です。ユニセックスでシンプルなデザインの色合いは様々なコーディネートにも合わせやすく、使い勝手の良さと快適な着心地が特徴です。

環境にやさしい 今治タオル



imabari towel
Japan

認定番号:第2010-256号

今治タオルのブランドマーク&
ロゴは、日本最大のタオル産地
「今治」で、厳しい品質基準に合格
したタオルのみに付与されます。



※掲載商品ではありません。

タオルの箱詰めも、ひとつひとつ丁寧に手作業で行われています。



※掲載商品ではありません。

目で追えないほどの速度で機械に送られる糸。2種類の別々の糸を機械で巻きとって、1枚の大きなタオル生地に織り上げていきます。

日本有数の タオル産地、今治

今治は、四国・愛媛県の北東に位置している、約120年の歴史を誇るタオル産地です。今治に流れる蒼社川の糸や生地にやさしい軟水が、やわらかな風合いを引き出します。撚糸、先染め、先晒し、整経など、一つ一つの作業に職人の思いが込められ、タオルが織り上げられています。中でも今治タオルブランドは、今治タオル工業組合が独自に規定した品質基準を満たす商品だけが認定されます。基準の中には吸水性の試験も含まれているので、吸水性の良さも魅力の一つです。職人がこだわりを持って織り上げた製品には、今治で培われた伝統の技術が活かされています。

気品漂う 真っ白なタオル

超長綿とは、コットンの種類の一つで、綿花からとれる非常に長い繊維のことです。超長綿の糸は肌触りの良さだけではなく、強度、吸放湿性、軽さなど様々な機能性を持ち合わせています。パイルにオーガニック超長綿を使用したこのタオルは、しなやかで光沢があり、肌に優しくなめらかな肌触りが魅力です。バスタオルはサイズも大判なので、ふっくらとやわらかな風合いの生地が肌をやさしく包み込みます。豊かな自然に育まれて発展した歴史と伝統、脈々と受け継がれてきた技術、職人のこだわりが詰まった気品漂う真っ白なタオルをセットにしてお届けします。

今治オーガニックタオルセット

申込番号 **L 3472-81**

●商品:バスタオル(約70×140cm)・ウォッシュタオル(約34×35cm)各2 ●材質:綿100%(パイル/オーガニック超長綿100%使用) ●日本製

☐ 指定商品





高知の海が生んだ彩り

高知県は日本の珊瑚漁業の発祥の地。高知県産の宝飾珊瑚は黒潮が生み出す特別な海域環境で育つため、世界的にも希少な存在です。採取される珊瑚の種類の1つでもある「シロサンゴ」をネックレスに仕立てました。



形や色合い、わずかな表情まで同じものではなく、高知の海が育んだ「世界にひとつ」の美しさを宿しています。



シロサンゴ 1粒ネックレス

申込番号 **L 5472-91**

●商品:全長約45cm(アジャスター約5cm含む) ●材質:ヘッド/サンゴ(約径7mm)、チェーン/ブラックスピネル、留め具・アジャスター/真鍮(ロジウムカラーメッキ) ●日本製
※素材の性質上、色彩・形状等が異なる場合がございます。
※お申し込み日より60日前後で商品をお届けいたします。
※サンゴの中に若干ピンク色が含まれる場合がございます。



四万十川の流域で育てられた豚肉



四万十ポーク しゃぶしゃぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **L 3473-11**

冷凍

●セット内容:ロース1.8kg ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:高知県



日本最後の清流と言われている「四万十川」。見渡す限りに緑豊かな山々が、静かにその流れをたたえています。四万十ポークは、そんな大自然に育まれた豚です。

四万十川の豊かな自然に恵まれた流域で育った「四万十ポーク」は、高知県が誇るブランド豚です。肥育日数を長くすることにより、品質の良い豚に仕上がります。柔らかなコクがあり、適度な脂肪をつけることで、食感が引き立ちます。

KYUSHU・OKINAWA

九州・沖縄エリア

自然の雄大さと美しい海がここに

沖縄県

1 青の洞窟

真栄田岬の崖の下にある、海水の浸食によってできた洞窟。太陽の光が洞窟の内部に差し込み、反射によって海面が神秘的な青色に輝く空間は、自然が作り出す絶景。



沖縄県 恩納村

熊本県

2

御輿来海岸



熊本県 宇土市

干満差が大きい有明海に臨む海岸。潮が引くと海岸の砂地に三日月型の曲線模様が現れる。年に10日あまりしか見られない、夕日に照らされた特別な姿は息をのむほど。

福岡県

3

篠栗九大の森



福岡県 篠栗町

広大な森の中心にある蒲田池の周り約2kmの遊歩道を進むことができる。水辺の森ではラクウショウが水につかった状態で自生し、巨木が水面に映る光景が幻想的。

匠のたれでじっくり寝かせて
作り上げた辛子明太子





一定温度でじっくり漬け込み熟成させることにより、たらこ本来の旨味とたれがまろやかな風味を醸し出しています。



漬け込み液には地元のお酒、さわやかな風味の柚子、昆布の他に、独自でブレンドした唐辛子を使用しています。

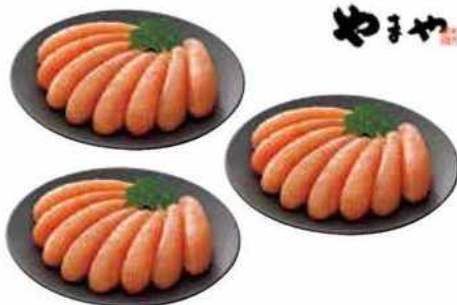
辛子明太子作りの基本 は原材料の吟味から

1974年創業のやまや。やまの辛子明太子は、原料であるスケトウダラの卵の選別から、完成に至るまでこだわりの製法で仕上げています。選別されたスケトウダラの卵を、やまやならではの素材にこだわった漬け込み液「匠のたれ」で、じっくり漬け込み熟成すること約168時間。やまやが創業以来培ってきたこだわりの味、しさを支えています。やまやならではの辛子明太子の味をご家庭でお楽しみください。

じっくり熟成した 旨味

やまや秘伝の「匠のたれ」は、こだわりの4つの素材からできています。水を一滴も使わない漬け込み液はお酒をベースに、濃厚で香り高い旨味を引き出す昆布、隠し味に柚子を使用しています。また唐辛子は独自にブレンドした辛さが後を引かない「先辛^{さきから}」を使っています。この「匠のたれ」に漬け込み約168時間、じっくり寝かせて美味しさを際立たせます。あらゆる熟成時間を試し、ようやくたどり着いた漬け込み時間が、約168時間熟成です。これ以上でも、これ以下でも美味しい辛子明太子は作れないと確信した絶妙な時間。時の揺りかごが、選り抜かれた原卵を、やまの辛子明太子に変えてゆきます。

博多の味
やまや



〈やまや〉辛子明太子（無着色）

申込番号 **L 3473-61**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:400g×3 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:福岡県(スケトウダラの卵/ロシア産)

小麦

玉露の贅沢な香りと
深い甘みを味わう





茶畑を覆って日光を遮ることで、より青みがかった濃くて甘みが増したお茶に仕上がります。



山林を切り開いた丘陵地に大茶園が広がっています。

生産者の 顔が見える茶葉

日本茶販売を手がける松南園は1973年に創業されました。その後現在に至るまで長年に渡りお茶一筋を貫き、「味」「香り」「水色」の三拍子にこだわりを持ってお茶作りを続けています。取り扱っている茶葉は、八女茶のほか、多岐に渡ります。さらに茶葉に対するこだわりと熱意を持った生産者の方を限定することにより、流通経路を明確にしています。それはひとえに「生産者の顔が見える茶葉」を提供したいという思いがあるからです。生産者と一体となつて作られたお茶は、自然の恵みと日々の暮らしに安らぎのひと時をもたらしてくれます。

八女の玉露は25年 連続産地賞を受賞

福岡県にある八女市は、九州の茶どころとして高級茶の産地で知られています。八女の煎茶は、香りと渋みの中にもほんのりとした甘みが残る優しい味を楽しむことができます。また、八女の玉露は令和七年に開かれた「全国茶品評会玉露部門」では「産地賞」を受賞し、25年連続での受賞となりました。八女の玉露は昼と夜の寒暖差が大きい山間部で栽培されており、鮮やかな緑の水色と味が濃く出るように「蒸し」の工程を長くした深蒸し製法で仕上げています。玉露は「覆い香」と呼ばれる贅沢な香りと玉露特有ののどんとまったりした甘みのある味が特徴的です。

八女銘茶セット

申込番号 **L 5473-61**

●セット内容:八女煎茶150g×2、八女玉露150g×1 ●茶

葉原産地:福岡県

※商品情報等が変更になる場合がございます。





美しいたて縞が特長の 小倉織とレザーのコラボレーション

シンプルなデザインで男女を問わずお使いいただける折財布です。お札入れ・ボックス式小銭入れの他、カードを収納できるポケットもあり、機能面も充実しています。卓越した職人による革細工で、小倉織をより楽しめる一品です。



職人の技と確かな技術で織り上げた木綿織物の小倉織。そんな小倉織を内側に配しており、自分だけの密かな喜びをお楽しみいただけます。



〈小倉 縞縞〉折財布

申込番号 **L 5473-71** / ブラック系(無彩キュービック)
L 5473-72 / ブロンズ系(無彩II)

●商品:約8.5×9.6×1.5cm ●材質:表面/牛革、中側/牛革・綿・レーヨン ●内容:札入1室・ホック式小銭入1室・カード入×1、開閉部ホック式 ●日本製



YUMEZAIKU

万葉のロマンただよ紫根染



〈YUMEZAIKU〉紫根染 絹繭糸ショール

申込番号 **L 3473-81**

●商品:約40×160cm ●材質:絹100% ●日本製

※掲載商品は性質上、柄・形状等が多少異なる場合がございます。また、色落ちする場合がございます。



乾燥させず生の紫草の根より色素を取り出して、古来よりの染色方法で染めています。時間をかけて深みのある紫に仕上げます。

紫草とは古代より紫色の染料や薬の材料とされ、日本の伝統文化を象徴する格別な扱いを受けてきた植物です。今では貴重なこの紫草の根っこを使い、上品で軽いシルクのスカーフに仕上げました。

コクと旨味あふれる肉質





佐賀県の穏やかな気候の中で育まれます。



J Aグループ佐賀管内で飼育された、黒毛和牛のうち(公社)日本食肉格付協会の定める5等級および4等級のBMS7以上が佐賀牛に認定されます。

豊かな大地・佐賀から こだわりの銘柄牛を

佐賀牛とは、J Aグループ佐賀管内の肥育農家で飼育された黒毛和牛であり、(公社)日本食肉格付協会の定める牛取引規格の肉質等級が5等級および4等級で、BMS(牛脂肪交雑基準)7以上を「佐賀牛」と呼び、ブランド化しています。肥育農家は、子牛のうちから特別の愛情と、熟練した飼育技術をもって、ストレスがかからないように育てます。さらに、えさの配合からやり方まできめ細やかな気配り・心配りをします。こうして、柔らかい肉質と甘みのある豊かな風味、サシの入り細かい見事な牛肉が生み出されるのです。

佐賀牛とは 黒毛和牛のエリート

佐賀牛の美味しさの秘訣はどこにあるのか。それは、生産者の卓越した技術と愛情を込めた肥育、豊かな自然にあります。佐賀牛と名乗れるのは、厳しい基準をクリアした選ばれた黒毛和牛のみ。甘みとコクのある豊かな風味と、きめ細やかな肉質が特徴です。ステーキで召し上がれば、その美味しさの虜に。口の中に広がるさわやかでジューシーな肉汁もあいまって、食欲を刺激します。また食べたくなること間違いありません。この美味しさは、佐賀県の穏やかな気候と清らかな水、澄み切った空気、肥沃な大地の賜物です。その味をぜひご自宅でお楽しみください。

佐賀牛 ステーキ用

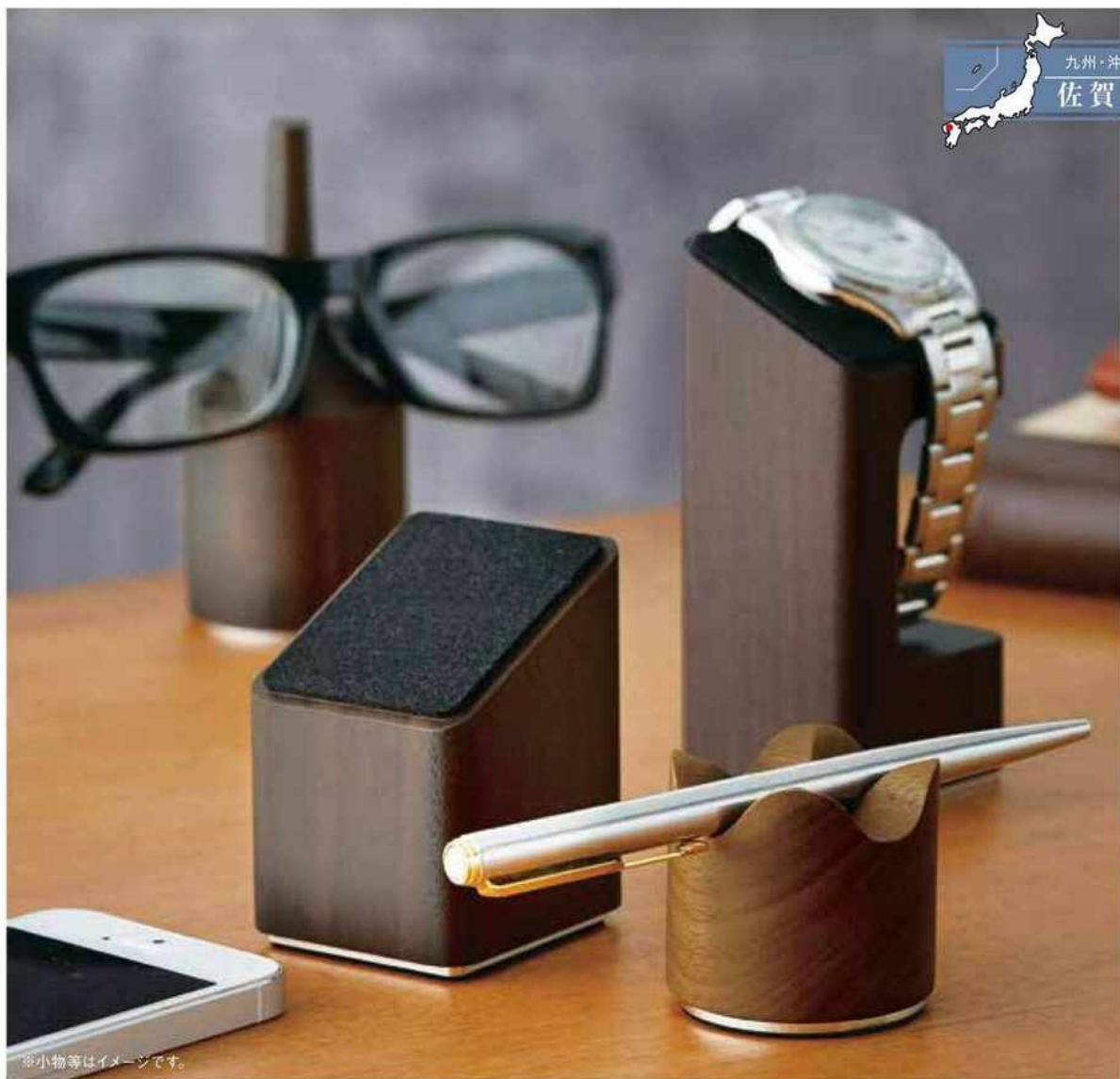
申込番号 **L 3474-01**

●セット内容:コース2枚(合計510g) ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:佐賀県

お届け
ご希望日

冷凍





※小物等はイメージです。

モノの「置き場所」に こだわったアイテム

家具製造が盛んな佐賀のインテリア
ア小物メーカーが贈る大切なモノ
の置き場所にこだわったアイテ
ムたち。シンプルなデザインは、あ
なたの大切な「モノ」を装着して、
初めて完成形となるよう、設計・デ
ザインされています。



平らな木の面取りは手作業で行って
おり、「モノへの想い」や「デザイナー
の意図」、「使い手の場面」を理
解し、情熱をもって作業しています。

M.SCOOP



グラスプレイス ペンプレイス モバイルキャッチャー ディー・ウォッチャー

〈エムスコープ〉小物スタンド4点セット

申込番号 **L 3474-11**

- 商品:ディー・ウォッチャー(約4.6×4.6×高さ10.2cm)
- 材質:天然木・ステンレス・合成ゴム ●日本製
- 商品:モバイルキャッチャー(約4.6×5×高さ6.6cm)
- 材質:天然木・ステンレス・合成ゴム ●日本製
- 商品:ペンプレイス(約4.5×4.5×高さ4.2cm) ●材質:
天然木・ステンレス・合成ゴム ●日本製
- 商品:グラスプレイス(約径4.5×高さ10.4cm) ●材質:
天然木・ステンレス ●日本製



爽やかな香りと お茶本来の素朴な味わい



嬉野銘茶詰合せ

申込番号 **L 3474-21**

●セット内容:玉緑茶(松) 100g×1、玉緑茶(竹) 100g・玉緑茶(梅) 100g各2 ●茶葉原産地:佐賀県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



茶葉を発酵させないようにするために蒸す工程はかかせません。

嬉野茶は日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた茶葉の形状から玉緑茶とよばれます。爽やかな香りで旨味が強くお茶本来の素朴な味わいが感じられます。

使いやすい日常の器を
提案し続ける波佐見焼





移動式の台車を備えたシャトル窯で焼成を行います。



インクをつけたパットでひとつひとつ模様をつけていきます。

染付・青磁の

一大生産地、波佐見

長崎県波佐見町で焼かれる陶磁器、波佐見焼。周囲を緑深い山々に囲まれた静かな山あいに位置する波佐見町では、江戸時代の初期から「波佐見焼」を作り続けています。波佐見焼といえば、染付と青磁が中心ですが、初めは施釉陶器を作っていました。その後、磁器の原料が発見されてからは急速に染付と青磁を中心とする磁器へ移行。ついには大村藩の特産品となり、江戸後期には染付の生産量が日本一であったと言われます。波佐見焼は1978年に伝統的工芸品に指定されました。染付絵の産地としての「波佐見焼」として、先人から職人へと受け継がれた技と心で、染付絵の繊細で味わい深い日常食器が多く、の窯で焼かれています。

時代を超えて愛される

波佐見焼の器

波佐見焼の特徴は、白磁の美しさと、呉須（藍色）で絵付けされた繊細な染付の技術です。時代に合わせて改良を続けながら、庶民の器としてさまざまな日用食器が誕生しております。波佐見焼の食器を通して庶民の食文化は大きく変わり、焼き物が人々の暮らしにより身近なものになっていったといわれています。

この茶器揃は、さわやかな色味とグレーの花模様がシンプルながらもおしゃれにテーブルを彩ってくれます。おもてなしにはもちろん、日常使いにもぴったりの茶器揃です。

その時代の人々の様々な暮らしに合わせて、変化・改良している波佐見焼のうつわは、多くの人に愛されて発展し続けております。

グレー蘭 蓋付汲出揃

申込番号 **L 5474-41**

●商品:蓋付汲出(約口径9.5×蓋含む高さ7.5cm・175ml) × 5 ●材質:磁器(波佐見焼) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





渦巻き模様が美しい波佐見焼の鉢

長崎県波佐見町で焼かれる陶磁器、波佐見焼。この凛とした美しさを感じさせる青白磁の鉢は、潮の流れを感じさせるような濃淡が加わることでいっそう表情豊かになり、食卓にぬくもりを添えてくれます。手ろくろによって作られた造形美を、心ゆくまでお楽しみください。



山口隆氏の作品は、澄みきった青白磁と力強くも優雅さと気品のある作風で見る人を惹きつけます。そのろくろ成形の技は、波佐見焼の歴史を感じさせます。



山口隆作 青白磁鳴門渦紋鉢

申込番号 **L 3474-51**

- 商品:約径24×高さ5.5cm
- 材質:磁器(波佐見焼)
- 日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



椿油を使用した独特のコシ



五島うどんの地獄炊きセット

申込番号 **L 3474-61**

●セット内容:五島手延うどん6.2kg(200g×31袋)、あごつゆ・うどんすくい棒(日本製)付 ●加工地:長崎県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



椿の実を搾って抽出した椿油を手延べの工程で使用しています。

選抜された小麦粉・塩・上五島特産の椿油を使用しています。もっちりとした独特のコシとつるりとしたのと越しが特徴です。長崎県産の飛魚に鰹と昆布を合わせた風味豊かなあごつゆとうどんすくい棒を付けて、「地獄炊き」セットにしました。



芳醇な味わいが魅力の「和王」

清らかな水と空気、恵まれた自然環境で、丹精込めて育てられた「くまもと黒毛和牛」。その中でも、霜降り肉の柔らかい肉質と豊かな風味で高い評価を誇るものが、くまもと黒毛和牛「和王」です。とろけるような肉質と、芳醇な味わいの霜降り肉をぜひご賞味ください。



大自然の清れつな水や栄養バランスに配慮された飼料によって生まれたその肉質は、生産者のたゆまぬ努力と精進の積み重ねの結果です。霜降り度合いが高く、特有の香りと肉の柔らかさが特徴です。



和王 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **L 3474-71**

お届けご希望日

冷凍

●セット内容:肩ロース675g ●賞味期間:冷凍で85日
●原産地:熊本県



Kimiwa



〈肌美和〉マールプラセンタセット

申込番号 **L 5474-81**

●商品:フェイスローション150ml×2・フェイスクリーム
リッチ23g・フェイスエッセンス20ml各1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

季節や肌に合わせてケア



熊本は馬刺しの消費地のため、鮮度の良い原料(馬脂)が採れます。

肌美和おすすめの4点セットです。プラセンタ配合(保湿成分)化粧水で肌を整え、気になる部分にプラセンタ配合(保湿成分)エッセンスを重ね、最後にコウネ部分から採れた馬油(保湿成分)配合のフェイスクリームリッチでうるおいを閉じ込めてください。

独特の歯ごたえと
濃い旨味





どんこは発生から採取まで比較的低温期にゆっくり成長するため、きのこの肉質も締まり独特の歯ごたえと旨味が生まれます。



椎茸栽培が盛んな大分県で歳月をかけて栽培された原木どんこ椎茸。

椎茸栽培大国の 大分からお届け

日本における椎茸栽培は、約350年ほど前の江戸時代へ遡ります。豊後の国（現在の太宰府）の源兵衛という人が、炭焼きの残り木に椎茸が生えているのを発見。これにヒントを得て、くぬぎやならに鉋（なた）で刻み目を入れ、椎茸の胞子がつくのを待つ「鉋目式椎茸栽培法」を考案したのが最初と言われています。大分県は、乾し椎茸の国内生産量の4割以上を占め、全国乾椎茸品評会で幾度も団体優勝を果たしており、高い評価を受けています。大分県産椎茸には、それを保証するシンボルマークが付けられているので安心です。

ゆっくり時をかけ 原木で育む

この乾し椎茸は、大分県の大自然の中で歳月をかけて生まれた原木椎茸です。特にクスギは樹皮が厚く、その皮を破って出てくる椎茸は肉厚で香りがいいものが多く採れます。どんこは、主に11月下旬〜2月頃の低温で低湿度の時期に収穫されることから「どんこ」「冬菇」と呼ばれています。冷水に浸して一晩冷蔵庫でじっくり水で戻すと、椎茸本来の旨味を引き出すことができます。どんこ椎茸に良く合う料理はさまざま。肉詰、バター焼き、茶わん蒸し、鍋物、鉄板焼き、そして中華の炒めものにもぴったりです。昔も今も変わらぬ味と香りをご賞味ください。

大分産どんこ椎茸

申込番号 **L 5475-01**

●セット内容:105g×3 ●原産地:大分県
※商品情報等が変更になる場合がございます。





温かみのある木のブラシ

1919年創業のつげ細工屋が手掛ける「つげブラシ」。古くより日本人に親しまれてきたつげ櫛の良さを、現代に活かしたヘアブラシです。職人の手作業で一本一本丁寧に磨き上げられたなめらかな肌触りと温かみのある質感が特徴です。



大分県別府市に工房を持つ別府つげ工芸のつげブラシ。一本一本職人の手仕事で、丁寧に仕上げられています。土台に穴をあけたあわせ磨き上げられた歯先は、ブラッシングの際、適度に頭皮を刺激します。



つげブラシセット

申込番号 **L 5475-11**

●商品: つげブラシ(全長約19.5cm)・椿油46g各1 ●材質: つげブラシ/つげ・天然木 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※商品情報等が変更になる場合がございます。



大分県内で作られた 海産物を集めました



ひもの詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 **L 5475-21**

冷凍

●セット内容:あじみりん20g×8、真いわし25g×6、真あじ70g×4、かます70g×3、真鯛200g×2、かさご220g・うるめいわし丸干し25cm串(10~15尾)各1 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:大分県(魚/国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



良質な魚が水揚げされる豊後水道近海の市場においても、仕入人の目利きが干物の出来を左右します。

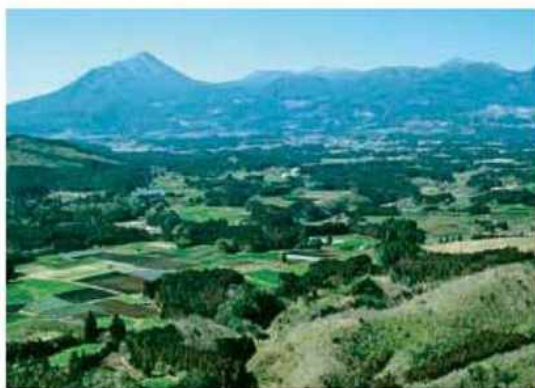
国産の原料を使って、うす塩味の干物や丸干し、みりんの風味が香ばしいみりん干しなどに加工しました。素材の素朴な味をお楽しみいただけるひもの詰め合わせです。

バランスのとれた
赤身の旨味と脂身の甘み





宮崎牛は平成19年の第9回・平成24年の第10回・平成29年の第11回
令和4年の第12回全国和牛能力共進会において、内閣総理大臣賞を
受賞しました。



宮崎の温暖な気候から生み出される自然の水、風土、そして丹精込め
て育てあげる生産者の情意で成育します。

4回連続で

内閣総理大臣賞を受賞

降り注ぐ陽光に映える遙かな
海原、振り返れば広がる緑連な
る山々…自然豊かな宮崎県。宮
崎牛とは、そんな宮崎県内で生
産・肥育された黒毛和牛で、(公
社)日本食肉格付協会による格
付基準において「肉の締まり及
びきめ」「脂肪交雑(霜降りの度
合い)」「肉の色沢」「脂肪の色沢
と質」の4項目で評価される肉
質等級が、4等級以上のものを
言います。生産者が心を込めて
育てている宮崎牛は、和牛のオ
リンピックといわれる全国和
牛能力共進会にて、4回連続し
て内閣総理大臣賞を受賞。その
味わいをご賞味ください。

コク深いのに

さっぱり溶ける脂身

宮崎牛の最大の特徴は、その
肉質と霜降りの良さにありま
す。肉全体に散りばめられた、き
めの細かな霜降りがもたらす
ジューシーでやわらかな脂肪
は、芳醇なコクでありながらも
しつこくなく、口の中でさっぱ
りと溶け出します。宮崎牛の評
価は、日本だけに留まりません。
香港やシンガポールなど幅広く
海外へもその良さを広げていま
す。締まりが良く、なめらかな舌
ざわりの宮崎牛は、海外でも高
い評価を受け、人気を博してい
ます。芳醇な旨味の宮崎牛をす
き焼用にしてお届けします。宮
崎牛のもつ脂身の美味しさが堪
能できます。

宮崎牛 すき焼用

申込番号 **L 3475-41**

●セット内容:肩ロース650g ●賞味期間:冷凍で55日

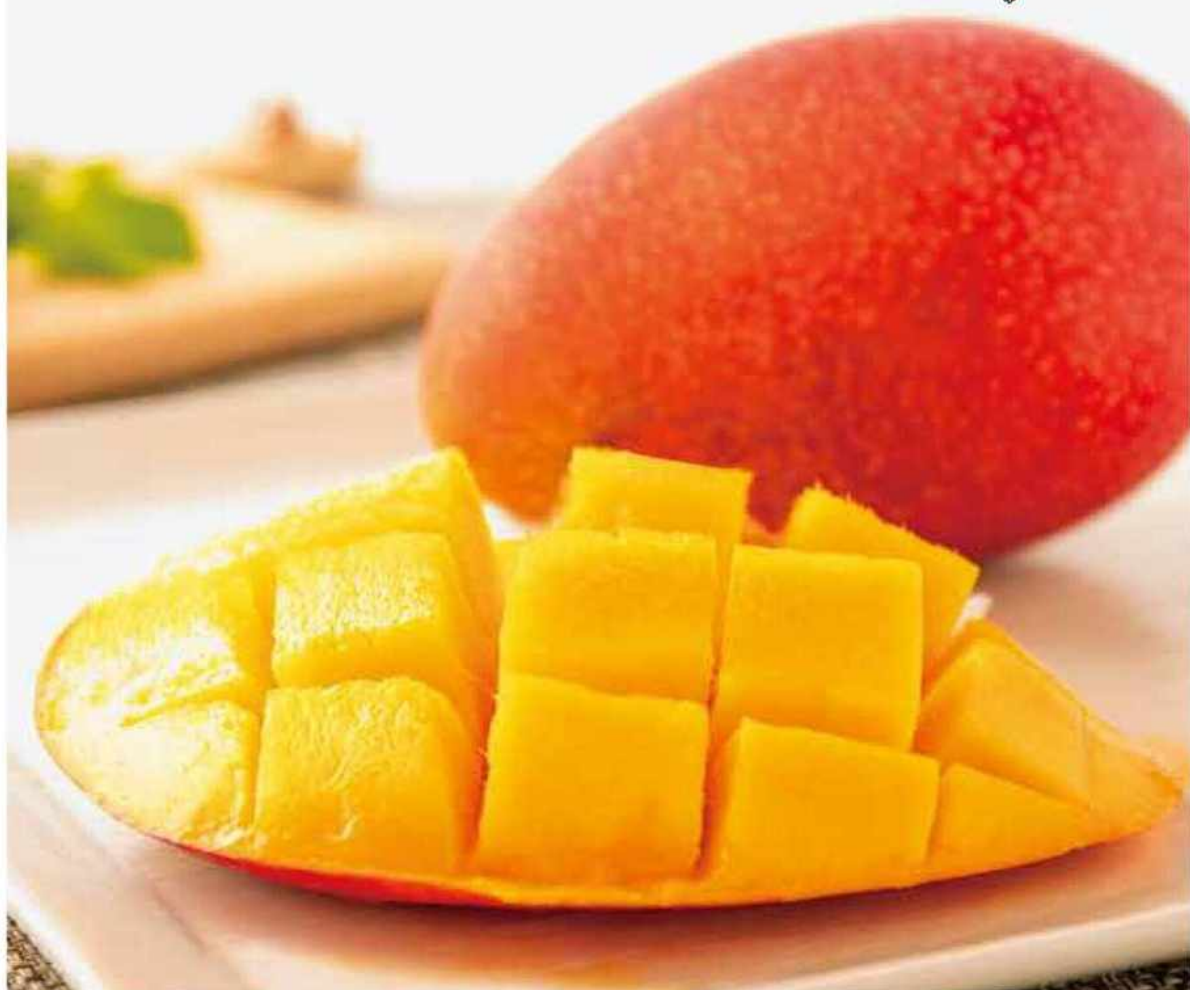
●原産地:宮崎県

お届け
ご希望日

冷凍



このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



魅惑のフルーツ 宮崎完熟マンゴー

果物とはとても思えないほど、濃厚な甘さ。温室栽培で気温が15度以下にならないよう大事に育て、完熟して自然に落ちるまで待つて収穫をしています。大切にネットの中で受け止められた魅惑の味、完熟マンゴーをお届けします。



完熟マンゴーは、木から離れるときが一番おいしいとされています。その瞬間を逃さないように、一つ一つの果実をネットで包み、ネットに自然に落ちるのを待って収穫します。



宮崎完熟マンゴー

申込番号 **L 5475-51**

冷蔵

●セット内容:3〜4個(合計1.2kg) ●原産地:宮崎県

お届け期間:5月中旬〜7月上旬

※お届け日の指定はお受けできません。

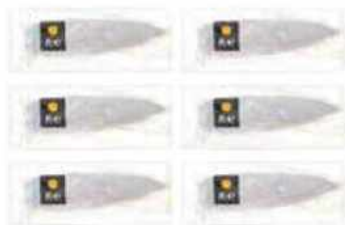
※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文の受付中止、商品の変更をさせていただきます。



選り抜いた国産うなぎと匠の技



〈鰻楽〉うなぎ蒲焼

申込番号 **L 3475-61**

冷凍

●セット内容:780g(6尾)、たれ・山椒付 ●賞味期間:冷凍
で25日 ●加工地:宮崎県(うなぎ/国内産)

小麦

お届け
ご希望日



稚魚から育てて出荷するまでに、
8か月から1年という時間がかかります。
とてもデリケートなうなぎを、
手間をかけ美味しく育てています。

養鰻家によって大切に育てられた
うなぎを、タレで素材の味を生かし
ながら、香ばしく焼き上げ蒲焼にし
ました。匠たちが熱い情熱を注い
だ、国産うなぎの蒲焼をご家庭でぜ
ひご堪能ください。

黒豚ならではの旨味が
凝縮されたハムセット





伝統の技を引き継いだ職人たちが、豚の飼育からハム・加工品の製造まで一貫して高い品質な製品作りを目指しています。



南九州の緑豊かな自然と温暖な気候の中、豚がストレスを受けずに成長できるよう一頭一頭愛情をこめて育てています。

鹿児島黒豚のルーツ

古来から多くの豚を飼っていた中国では、栄養価の高い豚肉を料理によく使いました。そんな食の国中国から14世紀後半に琉球に渡り、さらに約400年前の江戸時代に鹿児島島の地に移入されたのが、鹿児島黒豚のルーツとされています。そして、その名が全国的に知られるようになったのは、幕末から明治にかけてのこと。水戸藩主・徳川斉昭公においては、「いかにも珍味、滋味あり、コクあり、何よりも精がつく」と言わしめたそうです。鹿児島黒豚の美味しさの理由は、長い歴史のなかで数々の品種改良が加えられたことがあげられます。その努力は、明治時代から現在に至っているのです。

美味しさの理由は 品種と飼料にあり

歯切れがいい、柔らかい、旨味がある、しかもさっぱりしているなどの特色がある鹿児島黒豚は、肉質が優れているとされるパークシャー種を基礎に品種改良し、黒豚の良いところを引き出しながら、その美味しさに一層磨きをかけています。カンショ（サツマイモ）を飼料として与えることで、さっぱりとした食感やしまりのある肉質が生み出されます。炭火焼豚やハム、荒挽ウインナー、ベーコンなどが入ったバラエティ豊かなセットをお楽しみください。



〈ナンチク〉黒豚バラエティセット

申込番号 **L 5475-81**

冷感

●セット内容: ボンレスハム200g・炭火焼豚200g・荒挽ウインナー120g各2、ポークローフ200g・生ハム50g・ロースハムスライス50g・ベーコンスライス50g各1 ●賞味期間: 商品到着後、お早目にお召し上がりください ●加工地: 鹿児島県

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



八重山が生んだ 伝統工芸品みんさー織

「暮らしの中に活かした『ものづくり』」をモットーに伝統を引き継ぎながらも革新を目指していく、MINSAHブランドのタウンバッグ。ふっくら丸いシルエットのバッグは口が大きく開くので使いやすく、収納力も抜群です。



みんさー織の特徴である五つと四つの柄柄には「いつ(五つ)の世(四)までも末永く幸せに」という想いが込められています。

八重山みんさー織



〈MINSAH〉タウンバッグ

申込番号 **L 5475-91**

●商品:約横幅32(最小幅25)×高さ20×マチ11cm(約250g) ●材質:綿 ●内容:内部/オープンポケット×2、開閉部マグネット式 ●色:紺茶 ●日本製

※生地を使用する部分により、柄が異なる場合がございます。



琉白

沖縄のうるおいで肌バランスを整える



〈琉白〉月桃スキンケアセット

申込番号 **L 3476-01**

●商品:月桃リセットクレンジングオイル150ml・月桃バランスローション120ml・月桃ナイトリペアオイル17ml・月桃モイストクリーム30g各1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。



琉白は沖縄の生命力あふれる様々な自然の恵みをビュアに配合。厄除け・健康祈願に用いられてきた沖縄の伝統的ハーブ「月桃」(保湿・肌整成分)を使用しています。

まるで大自然に身を委ねているような、心地よい香りやテクスチャー。琉白は「毎日のスキンケアで何気なく1日の疲れが癒される」そんな、沖縄の海や緑のようなりラクゼーションアイテムを目指しています。

日本の贈り物

北海道
東北関東
甲信越

東海・北陸

富山県	〈能作〉片口・大・金箔	63
	〈KISEN〉ボトルコースター	64
石川県	溜淵金雑煮椀揃	65
	睦揃 亀甲文鷲の図	66
福井県	オールタイムサングラス®	67
	〈一雙〉縞黒檀 七角箸 (浄法寺漆仕上)	68
岐阜県	〈関和兼〉包丁3点セット	69
	飛騨牛 しゃぶしゃぶ用	71
	〈キッチン飛騨〉黒毛和牛カレー中辛・ビーフシチュー	72
静岡県	静岡銘茶セット	73
	〈プログレス〉八景 極光グラス	75
	静岡県産うなぎ蒲焼	76
愛知県	織部 急須茶器揃	77
	〈一傾〉蒲焼・ひつまぶしセット	78
三重県	松阪牛 すき焼用	79
	〈総本家新之助 貝新〉時雨始詰合せ	81
	土鍋9号	82

巻頭企画

〈香蘭社〉セブラ カップ&ソーサー&プレートセット	K3
〈香蘭社〉レオパード カップ&ソーサー&プレートセット	K3
〈福光屋〉長期熟成純米酒 百々登勢二十年	K5
〈ナガエブリュス〉SHIZUKU お猪口ペア	K7
〈増田桐箱店〉キャスター付米びつ	K8
〈orise〉甘酒 (希釈タイプ)&麹調味料セット	K9
〈藤田金属〉着脱式ハンドルフライパンセット	K11
〈イチ〉テーブルランプ	K13
〈ワリュウ〉スキンケアセット	K14

北海道・東北

北海道	ホタテバター焼きセット&いくら醤油漬け	5
	〈札幌バルナバハム〉バラエティセット	7
	北海道産メロン	8
青森県	夫婦汁椀	9
岩手県	前沢牛 しゃぶしゃぶ用	11
	すき鍋26cm	13
宮城県	仙台牛 すき焼用	15
	気仙沼港かつお宝丸&ふかひれ井の具	17
	〈仙臺牛たん屋〉牛たんシチュー	18
秋田県	胴盛茶筒	19
	〈大館工芸社〉マグカップペア	20
山形県	米沢牛 ステーキ用	21
	〈クレッシェンド・ヨネザワ〉オーガニックコットンストールセット	23
	〈イワサ〉米沢織フォーマルバッグ	24
福島県	日の出の二段重	25
	〈福西惣兵衛〉二曲屏風	26

関東・甲信越

茨城県	〈ハリオ〉コーヒーサイフォン	29
	常陸牛 すき焼用	31
栃木県	折財布	33
群馬県	桐生織ボストンバッグ	35
	〈SEASONIE〉リバーシブル枕	37
	赤城山麓牛 すき焼用	38
埼玉県	地球儀 (日本語表記)	39
	狭山銘茶詰合せ	40
千葉県	厚板フライパン&炒め鍋 (右口) セット	41
	活〆冷凍伊勢えび	42
東京都	〈日本香堂〉お香セット	43
	〈銀座 朱雀〉おでん詰合せ	45
	〈すみだ江戸切子館〉タンブラー 鑲ざ剣矢来1個	46
神奈川県	〈大倉陶園〉ブルーローズ カップ&ソーサー	47
	〈三崎恵水産〉天然本まぐろ詰合せ	49
	〈江戸清〉中華詰合せ	50
新潟県	〈燕人の匠〉三徳包丁	51
	〈燕三〉ハンドル着脱式鍋2点セット (蒸し台付)	53
	〈IONO〉小千谷縮バッグ	54
山梨県	「ふじやま織」手提げバッグ	55
	甲州織 長傘	56
長野県	〈信州ハム〉爽やか信州軽井沢ハムギフト	57
	〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味	59
	おひつ3.5合用	60

Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県	カレー2種・ビーフシチューセット	105
	〈山陰大松〉漬魚詰合せ	106
島根県	出雲そばセット	107
	〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素	108
岡山県	岡山県産デニムバッグセット	109
	〈テオリ〉コートハンガー	111
	岡山県産桃	112
広島県	〈竹田ブラシ〉フェイスブラシ	113
	〈宝食品〉牡蠣めしの素	115
	〈革工房いんのしま〉ベルト2本セット	116
山口県	〈関とら本店〉とらふぐ刺身セット	117
	萩焼 白萩茶器揃	118
徳島県	藍染シルクストール	119
	はもセット	121
	のむ柚子酢（希釈タイプ）	122
香川県	婦人羊革カシミヤ手袋	123
	汁椀ペア	125
	〈パーセント〉スカーフ&カシミヤグローブセット	126
愛媛県	今治オーガニックタオルセット	127
高知県	シロサンゴ 1粒ネックレス	129
	四万十ボーク シャブシャブ用	130

近畿

滋賀県	花瓶 紺窯手桶	85
	近江牛 シャブシャブ用	86
京都府	念珠（念珠袋付）	87
	〈ペルーガ〉フォーマルバッグセット	89
	京都府産宇治茶詰合せ	90
大阪府	泉州シルク混綿毛布（毛羽部分）	91
	〈千房〉お好み焼グルメセット	93
兵庫県	神戸ビーフ ステーキ用	95
	〈エドクルーガー〉ボストンバッグ	97
	メンズ折財布	98
奈良県	〈バン イノウエ〉ショール2色セット	99
和歌山県	ワイングラス3客セット 蒔絵萩	101
	紀州南高梅	102

九州・沖縄

福岡県	〈やまや〉辛子明太子（無着色）	133
	八女銘茶セット	135
	〈小倉 縞織〉折財布	137
	〈YUMEZAIKU〉紫根染 絹蘭系ショール	138
佐賀県	佐賀牛 ステーキ用	139
	〈エムスコープ〉小物スタンド4点セット	141
	嬉野銘茶詰合せ	142
長崎県	グレー蘭 蓋付汲出揃	143
	山口隆作 青白磁鳴門渦紋鉢	145
	五島うどんの地獄炊きセット	146
熊本県	和王 シャブシャブ用	147
	〈肌美和〉マーユプラセンタセット	148
大分県	大分産どんこ椎茸	149
	つげブラシセット	151
	ひもの詰合せ	152
宮崎県	宮崎牛 すき焼用	153
	宮崎完熟マンゴー	155
	〈鰻楽〉うなぎ蒲焼	156
鹿児島県	〈ナンチク〉黒豚バラエティセット	157
沖縄県	〈MINSAH〉タウンバッグ	159
	〈琉白〉月桃スキンケアセット	160



〔商品をお申し込みの方は〕

2通りの中からお申し込み方法をお選びください。

※お電話での商品のお申し込みはできません。

A



パソコン



スマートフォン

「インターネット」でお申し込み

- 24時間お申し込み受付。
- 商品が早く届きます。

※お申し込みハガキに記載の「受付番号」
「パスワード」が必要となります。
※お申し込みハガキに「パスワード」がない場合は、
インターネットでのお申し込みができません。
お手数ですが、お申し込みハガキにてお申し込みください。

下記にアクセスして案内に従って
お申し込みください。



パソコン・スマートフォン共通

<https://order.harmonick.co.jp>

または

B



郵便

「郵便」でお申し込み

お申し込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。

お願い

「カタログ」と「お申し込みハガキ控え」は商品到着まで、必ず保管してください。

※カタログギフトには申込期限がございます。お申し込みハガキに記載された期限を過ぎてしまいますと、
無効になりますので、期限内にお申し込みください。
※商品は2週間前後でお届けします。

酒類販売管理者標識

【販売場の名称及び所在地】 株式会社ハーモニック 新潟県三条市北入蔵3丁目10番20号

【酒類販売管理者の氏名】 森 順哉

【酒類販売管理研修受講年月日】 2023年7月13日 【次回研修の受講期限】 2026年7月12日

【研修実施団体名】 長岡税務署管内小売酒販組合

個人情報の取扱いについて

商品のお申し込みの際に、お客様からお預かりいたしました個人情報は、商品の発送に関わる業務や、このカタログの贈り主様への
発送報告など、弊社の業務目的以外には使用いたしません。また、お預かりいたしました個人情報は、一定期間厳重に保管・管理し、
その後、適切に廃棄し、第三者への提供や譲渡することはありません。商品をメーカーから直送あるいは産地直送をするために業務
委託する場合は、個人情報保護契約を締結した業者に委託し、適切に管理いたします。なお、お客様の個人情報の開示・訂正または
削除等についてのお問い合わせは、フリーコールまでご連絡をお願いいたします。

ハーモニック コールセンター



0120-977-777

※番号のお掛け間違いにご注意ください。

受付時間:9時～17時
月～土曜日(祝日を除く)

〔ハガキを無くされてお困りの方は〕

お申し込みハガキを紛失された場合は、下記の①～⑥までの必要事項をご確認の上、お問い合わせください。
お問い合わせ方法は、下記の3種類よりお選びください。

必要事項

- ①カタログをお受取りになられた年月日
- ②カタログをお受取りになられた行事・会場名
- ③贈り主様のお名前
- ④このカタログのコース名(表紙右上に記載)
- ⑤お名前・ご住所・ご連絡先電話番号
- ⑥ご希望商品の申込番号・商品名

※必要事項に不備がございますと、商品をお届け出来ない場合がございますので、正確をお願いいたします。
※お電話でのハガキ紛失のお問い合わせは、お受け出来ませんので、ご了承ください。

お問い合わせ方法は3通り

① インターネット

下記のアドレスにアクセスし、専用フォームに①～⑥の必要事項をご入力の上、ご送信ください。

【パソコン・スマートフォン共通】

<https://contact.harmonick.co.jp>



② FAX

①～⑥の必要事項をご記入の上、下記FAX番号へご送信ください。

FAX受付番号

0256-31-5013

③ 郵便

①～⑥の必要事項をご記入の上、郵便にて下記宛にご投函ください。

〒955-8787

三条郵便局 私書箱第22号

「ハーモニック コールセンター」

お知らせ

- ※商品のお届けは日本国内に限らせていただきます。
- ※商品と印刷物に色味の差が生じる場合がございます。予めご了承ください。
- ※万一、ご希望商品がメーカー事情により品切れ・製造中止の場合は、新モデルあるいは、同等以上の代替商品をお送りすることがあります。
また、状況により、カタログの中から別商品をお選び直しいたく場合もございます。
- ※生産国・原産地・パッケージ等は変更になる場合がございます。
- ※環境保護に基づく資源節約のため、簡易包装にてお届けいたします。
- ※一部商品の画像は撮影に掲載商品以外の小物等を使用しています。小物等はお届けする商品に含まれません。

グルメページ内容表示について

食品は美味しく安心して召し上がりにいただくために、賞味期間の表示をしております。賞味期間が6日以上90日以内の食品については保存方法(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示しております。

※農作物・果物類については商品の特性上、賞味期間を表示していません。

食品アレルギー物質8品目「小麦・卵・乳・そば・落花生・エビ・カニ・くるみ」を含む食品には、食品衛生法に基づいてその表示をしております。

グルメページ掲載商品について

生鮮食品は基本的に産地より直接発送いたしますが、一部出荷場所が異なる場合がございます。

※ **冷蔵・冷凍**・**お届けご希望日** マーク付きの食品以外はお届けご希望日をご指定できません。

※ **冷蔵・冷凍** マークのない商品に関しては基本的に常温便でお届けします。

※ **お届けご希望日** のついた商品、生鮮、冷凍、冷蔵および日持ちの短い商品は、一部離島などへのお届けは承ることができない場合がございます。